



APPELATION

AOC Côteaux d'Ancenis

CERTIFICATION

Agriculture Biologique

MILLESIME

2019

CEPAGE

100% Gamay

RENDEMENT

35hl/ha

TERROIR

Gneiss à Oudon

VINIFICATION / ELEVAGE

Récolte manuelle, tri à la parcelle. Fermentation alcoolique à 20°C par levures indigènes. Fermentation malolactique sous marc.

Macération de 40 jours sous thème de l'infusion.

Elevage de 12 mois en barrique et 12 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe : Rouge rubis, profonde

Nez : Complexe, épicé, plantes aromatiques, légèrement boisé

Bouche : Fine, délicate et complexe.

Arômes de fruits noirs, épicé, poivres. Tanins tout en finesse

ACCOMPAGNEMENT

Belle viande rouge, gibier, fromage