

# LES CLEFS



Sélection parcellaire : "LES CLEFS"



## **APPELATION**

AOC Côteaux d'Ancenis

## **CERTIFICATION**

Agriculture Biologique

## **MILLESIME**

2019

## **CEPAGE**

100% Gamay

## **TERROIR**

Orthogneiss à Oudon

## **COMMENTAIRES**

Parcellaire de Gamay sur les terroirs de Gneiss à Oudon. Elevé pendant 12 mois en barrique et 12 mois en cuve. Robe rouge grenat.

Nez complexe sur des notes de plantes aromatiques, d'épices et de fruits noirs. Beaucoup de finesse se dégage en bouche avec de beaux tanins. Bel équilibre pour un beau potentiel de garde.

A déboucher sur un gigot d'agneau, gibier ou une belle côte de bœuf.