

VAL DE LOIRE

Héritage



Coteaux d'Ancenis Blanc "Héritage"

AOP Coteaux d'Ancenis,

Redécouvrez les cépages rares et oubliés du Val de Loire, que passion du terroir et savoir-faire font renaitre.

Hors des sentiers battus, quelques vigneronns défendent leur « Héritage », et préservent la biodiversité en conservant des parcelles plantées de cépages rares. Ils produisent des vins authentiques et originaux, ayant le sens du partage et de la convivialité.

PRÉSENTATION

Le Malvoisie est un cépage oublié que passion du terroir & savoir-faire font renaitre.

SITUATION

Malvoisie est le nom local du fameux Pinot gris bien connu en Alsace. Le Malvoisie est exploitée essentiellement sur les coteaux escarpés qui surplombent la Loire dans la région d'Ancenis.

TERROIR

Le Terroir de micaschiste et le microclimat particulier engendré par la Loire (brouillards matinaux) permet une superbe maturation des raisins. La Malvoisie est historiquement vinifiée en demi-sec ou moelleux.

VINIFICATION

Vendange des raisins à maturité sur des arômes de type fruits mûr. Macération pelliculaire permettant d'exacerber ces arômes. Fermentation à température contrôlée (18°C) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins. Mutage au froid pour obtenir un vin de type demi-sec.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Malvoisie 100%

SERVICE

Servir frais : 10-12°C.

DÉGUSTATION

Robe jaune dorée. Nez exubérant aux notes de pamplemousse jaune, et de poire juteuse accompagnés d'une pointe miellée et minérale. La bouche est ronde et ample, et portée par une douceur persistante muscatée.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin particulièrement agréable en bouche et très facile à marier. Il s'accorde très bien sur les apéritifs (toasts de foie gras mi-cuit), sur les terrines, viandes blanches crémees, les fromages persillés et les tartes fines (poire amande).

