

Coteaux d'Ancenis Blanc

"Héritage"



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.

CÉPAGES : Malvoisie 100%

SERVICE : Servir frais : 10-12°C.

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).

www.lesvignoblesedonis.com