

# Orain



## Coteaux d'Ancenis rouge Grain d'expression

AOP Coteaux d'Ancenis,

Grain d'Expression est une gamme de vins sans sulfites ajoutés. Elle laisse s'exprimer librement le terroir et les arômes du raisin. Sans artifices, redécouvrez les arômes originels des principaux cépages de la Loire.

### PRÉSENTATION

Le soufre est pour le vigneron un compagnon de très longue date; il lui permet d'élaborer des produits d'une grande stabilité dans le temps et développant une grande complexité aromatique, tout en les tenant écartés des chemins de la déviance. Il peut toutefois être perçu comme venant contrarier l'expression naturelle du vin. Sur cette cuvée, nous avons décidé de nous en affranchir afin de retrouver la pureté originale du fruit sans que la nature dépossède l'homme de sa création : l'art de la transformation du raisin en vin.

### TERROIR

Ce terroir très original de l'ère primaire est constitué au nord d'Ancenis de schistes et de grès paléozoïques qui forment une unité appelée synclinal d'Ancenis.

### VINIFICATION

Bio protection des baies de raisin lors de la récolte afin de prévenir les phénomènes d'oxydation. Vinification en cuves thermo-régulées. Macération courte de 7 jours.

### ÉLEVAGE

Mise en bouteille au printemps à l'abri de l'oxygène afin de conserver le potentiel aromatique du raisin.

### CÉPAGE

Gamay 100%

Contient des sulfites.

### SERVICE

Servi légèrement frais (14°C).

### ASPECT VISUEL

Belle robe rouge vif.

### AU NEZ

Le nez séduit par ses notes intenses de fruits frais (raisin, mûre, cassis, framboise).

### EN BOUCHE

Bouche ronde, gourmande et pleine de fraîcheur, déployant ses tanins fins. Finale marquée par ses arômes délicieusement fruités.

### ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec vos salades d'été, vos grillades de viandes blanches ou rouges et les charcuteries, fromages à pâte molle.

