

Coteaux d'Ancenis Rouge La Pierre Couvretière



SITUATION : Le vignoble des Coteaux d'Ancenis se situe en bordure du Massif Armoricain.

TERROIR : Ce terrain original est constitué de schistes (ardoises) et de grès.

VINIFICATION : Macération préfermentaire à chaud (environ 60°C pendant 24h). Vinification en cuve thermorégulée à 20°C. Macération de 15 jours.

CÉPAGES : Gamay 100%

SERVICE : Servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : A déguster avec une poularde, un poisson en sauce ou un fromage à pâte dure.



Robe rouge cerise soutenue.



Nez intense, marqué par les fruits rouges et noirs (fraise en compote, jus de cerise), caractéristique du Gamay.



Attaque souple et très soyeuse. Bouche fraîche, fruitée et sucrante. Structure tannique enrobée. Belle longueur aromatique, sur le fruit frais (cerise, groseille) avec une pointe épicée.

www.lesvignoblesedonis.com