



Coteaux d'Ancenis Rouge La Pierre Couvretière

AOVDQS Coteaux d'Ancenis Gamay, Vallée de la Loire et Centre, France

Le Gamay, cépage précaire, implanté depuis le milieu du XIXe siècle y exprime tout son potentiel aromatique.

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.

CÉPAGE

Gamay 100%

SERVICE

Servir à 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Robe rouge cerise soutenue.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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.

ACCORDS GOURMANDS

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

