



# LA PIERRE COUVRETTERE VAL DE LOIRE COTEAUX D'ANCENIS Appellates d'Origine-Vin Delinité de Qualité Supérireur GAMAY MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTE

# 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.



