



L'AOC COTEAUX D'ANCENIS ROUGE – Cuvée LES QUARTS 2016

| | |
|-----------------------|--|
| Cépage | 100% Gamay |
| Age des vignes | 40 ans |
| Sous-sol/ Sol | Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse |
| Exposition | Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest |
| Densité | Elevée, 6900 pieds/ha |
| Récolte | 100% manuelle |
| Rendement | 45 hl/ha |
| Vinification | Assemblage de cuves vinifiées en macération carbonique (grappes entières, vinification traditionnelle en AOC beaujolais) |
| Dégustation | Robe rouge rubis et intense Arômes de petits fruits rouges et noirs, de pruneaux, relevés par des notes épicées Bouche ronde et souple où le fruit s'exprime pleinement, tanins soyeux. <i>Servir entre 14 et 16°C en accompagnement de charcuteries, viandes blanches, grillades</i> |