



L'AOC COTEAUX D'ANCENIS MALVOISIE DEMI-SEC 2018

<b>Cépage</b>	100% Pinot Gris
<b>Age des vignes</b>	10 ans
<b>Sous-sol/ Sol</b>	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
<b>Exposition</b>	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
<b>Densité</b>	Elevée, 6900 pieds/ha
<b>Récolte</b>	Tri manuel à la vigne avant récolte mécanique
<b>Rendement</b>	50 hl/ha
<b>Vinification</b>	Macération pelliculaire, stabulation à froid, fermentation à froid : pour favoriser l'expression aromatique
<b>Dégustation</b>	Robe jaune pâle, brillante Nez fruité constitué de fruits blancs et de notes exotiques Bouche souple et gourmande soutenue par la sucrosité du vin <i>Servir entre 8 et 10°C, apéritifs, en accompagnement du foie gras ou avec un dessert léger.</i>