



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

Cépage	100% Pinot Gris
Age des vignes	10 ans
Sous-sol/ Sol	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6900 pieds/ha
Récolte	Tri manuel à la vigne avant récolte mécanique
Rendement	50 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire, stabulation à froid, fermentation à froid : pour favoriser l'expression aromatique
Dégustation	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>