



L'AOC COTEAUX D'ANCENIS ROUGE – Cuvée LES QUARTS 2017

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>