



L'AOC COTEAUX D'ANCIENS ROSÉ – Classiques - 2019

Cépage	100% Gamay
Age des vignes	20 ans
Sous-sol/ Sol	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6900 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	60 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire, stabulation à froid, fermentation à froid: pour favoriser l'expression aromatique
Dégustation	Robe rose légèrement saumonée Nez fruité constitué de notes de fruits rouges Bouche souple, ronde et rafraichissante <i>Servir entre 8 et 10°C, apéritifs, cocktails, grillades</i>