



*L'AOC COTEAUX D'ANCENIS ROUGE Parcelles - 2018*

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Cépage</b>         | 100% Gamay   |
| <b>Age des vignes</b> | 40 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>        | 100% manuelle  |
| <b>Rendement</b>      | 45 hl/ha   |
| <b>Vinification</b>   | Assemblage de cuves vinifiées en macération carbonique (grappes entières, vinification traditionnelle en AOC beaujolais)   |
| <b>Dégustation</b>    | Robe rouge rubis et intense<br><br>Arômes de petits fruits rouges et noirs, de pruneaux, relevés par des notes épicées<br><br>Bouche ronde et souple où le fruit s'exprime pleinement, tanins soyeux.<br><br><i>Servir entre 14 et 16°C en accompagnement de charcuteries, viandes blanches, grillades</i> |