



LANDRON
CHARTIER

COTEAUX D'ANCENIS

Selection de parcelles



APPÉLATION

AOC Coteaux d'Ancenis

CERTIFICATION

Agriculture Biologique

MILLÉSIME

2016

CÉPAGE

100% Gamay noir

RENDEMENT

45hl/ha

TERROIR

sélection de micaschistes

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Récolte manuelle. 2 tris de vendanges. Fermentation alcoolique à 20°C par levures indigènes. Transformation malolactique. Macération égrapée de 40 jours sur le thème de l'infusion. Elevage 6 à 10 mois en cuve.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge. Nez délicat, fruit frais, fruit noirs. En bouche, un joli volume, gras, fin, fruité, puis de la fraîcheur et des épices. Une finale assez longue.

CONSOMMATION

Vin de belle table

ACCOMPAGNEMENT

Viandes blanches et rouges

CONDITIONNEMENT

Bouteille & magnum

DOMAINE LANDRON CHARTIER
260 LE BAS PONCEAU 44850 LIGNE
BUREAU 657 BD DES AIRENNES 44150 ST GEREON
09 81 41 92 00
f.landron@landronchartier.fr