

ESPRIT DÉTENTE ROSÉ



LANDRON
CHARTIER



APPÉLATION

AOC Coteaux d'Ancenis

CERTIFICATION

Agriculture Biologique

MILLÉSIME

2019

CÉPAGE

100% Gamay noir

RENDEMENT

50hl/ha

TERROIR

Gneiss & Micaschistes

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage direct. Fermentation alcoolique à 20°C par levures indigènes. Transformation malolactique. Élevage de 6 à 10 mois en cuve.

DÉGUSTATION

Vin aux notes de petits fruits rouge. Une bouche délicate, acidulée.

CONSOMMATION

Apéritifs et viandes blanches

ACCOMPAGNEMENT

Charcuteries

CONDITIONNEMENT

Bouteille

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