



LANDRON
CHARTIER

LES CLEFS

Sélection parcellaire : climat "Les Clefs"



APPÉLATION

AOC Coteaux d'Ancenis

CERTIFICATION

Agriculture Biologique

MILLÉSIME

2016

CÉPAGE

100 % Gamay noir

RENDEMENT

35hl/ha

TERROIR

Gneiss à Oudon

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Récolte manuelle. Tri à la parcelle. Fermentation alcoolique à 20°C par levures indigènes. Transformation malolactique sous marc. Macération de 40 jours sur le thème de l'infusion. Elevage de 12 mois en barrique.

DÉGUSTATION

Vin au nez complexe, épices et plante aromatique, légèrement boisé. Une bouche fine, délicate et complexe : fruits noirs, épices, poivres. Finale assez longue.

CONSOMMATION

Vin de gastronomie

ACCOMPAGNEMENT

Veaux & agneaux

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