



Coteaux d'Ancenis Gamay Rosé « La Clotière »

Vignoble :

Ce terroir très original de l'ère primaire est constitué au nord d'Ancenis de schistes et de grès paléozoïques qui forment une unité appelée synclinal d'Ancenis, où le cépage Gamay s'exprime à merveille.

Cépage :

Gamay

Vinification :

Rosé de saignée permettant d'obtenir une couleur rosé vive. Fermentation en méthode protectrice afin de conserver les jolis arômes du raisin. Soutirage et mise en bouteille précoce pour conserver la fraîcheur du fruit.

Dégustation

Robe d'un rose soutenu. Il se caractérise par des arômes intenses de fruits rouges frais (groseilles, framboises) et des notes épicées. Bouche en fraîcheur et légèreté.

Alliances mets-vin :

Servi frais (8°C), il accompagnera agréablement les charcuteries, les salades et les viandes blanches (brochettes de volailles).