



## Coteaux d'Ancenis Gamay Rouge « La Clotière » Millésime 2009

### 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.

### Cépage :

Gamay

### Vinification :

Egrappage total. Vinification en cuves thermo-régulées. Macération courte de 7 jours. Mise en bouteille au printemps après élevage.

### Dégustation

Belle robe rouge vif. Il se caractérise par des arômes intenses de fruits rouges. Bouche tout en légèreté, ronde et fruitée.

### Alliances mets-vin :

Servi légèrement frais (12-14°C), il accompagnera agréablement les charcuteries, les salades et les viandes blanches (volailles).