Coteaux d'Ancenis rouge
Grain d'expression

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

TERROIR : 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.

VINIFICATION : Bio protection des baies de raisin lors de la récolte afin de prévenir les phénomènes d'oxydation. Vinification en cuves thermo-régulées. Macération courte de 7 jours.

ÉLEVAGE : Mise en bouteille au printemps à l'abri de l'oxygène afin de conserver le potentiel aromatique du raisin.

CÉPAGES : Gamay 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (14°C).

ACCORDS GOURMANDS : A déguster avec vos salades d'été, vos grillades de viandes blanches ou rouges et les charcuteries, fromages à pâte molle.

Belle robe rouge vif.

Le nez séduit par ses notes intenses de fruits frais (raisin, mûre, cassis, framboise).

Bouche ronde, gourmande et pleine de fraîcheur, déployant ses tanins fins. Finale marquée par ses arômes délicieusement fruités.

www.lesvignoblesedonis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.