

TRÉSORS D'ANTAN

CÉPAGES

RARES & OUBLIÉS



Coteaux d'Ancenis Blanc cépage Malvoisie Trésors d'Antan

AOP Coteaux d'Ancenis,

Redécouvrez les cépages rares et oubliés du Val de Loire, que passion du terroir et savoir-faire font renaître.

Hors des sentiers battus, quelques vigneron défendent leurs « Trésors d'Antan », et préservent la biodiversité en conservant des parcelles plantées de cépages rares.

Ils produisent des vins authentiques et originaux, ayant le sens du partage et de la convivialité.

PRÉSENTATION

Le Malvoisie est un cépage oublié que passion du terroir & savoir-faire font renaître.

C'est le nom local du fameux Pinot gris bien connu en Alsace. Le Malvoisie est exploité essentiellement sur les coteaux escarpés qui surplombent la Loire dans la région d'Ancenis. Le Terroir de micaschiste et le microclimat particulier engendré par la Loire (brouillards matinaux) permet une superbe maturation des raisins. La Malvoisie est historiquement vinifiée en demi-sec ou moelleux.

SITUATION

Les vignes sont situées dans la région d'Ancenis, entre Nantes et Angers.

TERROIR

Coteaux escarpés surplombant la Loire. Sol composé de micaschistes.

VINIFICATION

Vendange des raisins à maturité sur des arômes de type fruits mûr.

Macération pelliculaire permettant d'exacerber ces arômes. Fermentation à température contrôlée (18°C) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins. Mutage au froid pour obtenir un vin de type demi-sec.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Malvoisie 100%

SERVICE

Servir frais entre 10-12°C.

ASPECT VISUEL

Robe jaune dorée

AU NEZ

Nez exubérant aux notes de pamplemousse jaune, et de poire juteuse accompagnés d'une pointe miellée et minérale

EN BOUCHE

La bouche est ronde et ample, et portée par une douceur persistante muscatée



ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin particulièrement agréable en bouche et très facile à marier. Il s'accorde très bien sur les apéritifs (toasts de foie gras mi-cuit), sur les terrines, viandes blanches crémees, les fromages persillés et les tartes fines (poire amande).

