

Coteaux d'Ancenis Blanc cépage Malvoisie Trésors d'Antan



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.

CÉPAGES : Malvoisie 100%

SERVICE : Servir frais entre 10-12°C.

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).



Robe jaune dorée



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



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