Gamay des Coteaux d'Ancenis, Domaine des Genaudières



Un vin de plaisir en provenance d'une petite appellation méconnue. Les Gamay Coteaux d'Ancenis naissent le long des deux rives de la Loire en amont de Nantes sur des coteaux très pentus.

Origine: La vigne bénéficie d'un terroir composé de sols schisteux et granitiques, propices à la culture de la vigne. Ce terroir offre un drainage naturel, favorisant des raisins concentrés en arômes. Le climat océanique tempéré de la région apporte fraîcheur et équilibre aux vins produits.

Encépagement: 100% Gamay

Vinification: Ce raisin rouge à jus blanc, est cueilli à la main et trié. Seul les grappes intactes sont mises en cuve inox pendant environ 10 jours de fermentation intracellulaire afin d'obtenir un jus très dense marqué par les fruits. Le raisin est ensuite délicatement pressé. La fermentation malolactique se produit alors spontanément à l'issue de la fermentation alcoolique. Grâce à cette désacidification biologique, le vin s'assouplit, sa couleur devient plus profonde. L'élevage et la clarification lente par décantation naturelle est accélérée par quelques soutirages pendant l'hiver. Au printemps le vin est légèrement filtré avant la mise en bouteilles.

Dégustation: Couleur éclatante, notes vives et charmeuses de petits fruits rouges, légers tanins élégants. Il est rond en bouche.

Potentiel de garde: A boire très jeune

Température de service: 12-14 °C

Association mets: À servir sur des charcuteries, fromages de chèvre et viandes blanches.

- Jambon cru
- Hachis Parmentier
- Poulet à l'estragon
- Saucissons
- Boulettes, sauce tomate
- Curry de poulet
- Salade « à la liégeoise »
- ...