Gamay des Coteaux d'Ancenis, Domaine des Genaudières



Een heerlijke wijn van een weinig bekende appellation. De Gamay Coteaux d'Ancenis worden geteeld op zeer steile hellingen langs beide oevers van de Loire voor Nantes.

Oorsprong: De wijngaarden profiteert van een terroir dat bestaat uit schist- en granietbodems, ideaal voor het verbouwen van wijnstokken. Dit terroir biedt een natuurlijke afwatering, wat druiven met geconcentreerde aroma's bevordert. Het gematigde oceaanklimaat van de regio zorgt voor frisheid en evenwicht in de geproduceerde wijnen.

Druiven: 100% Gamay

Vinificatie: Deze rode druiven met wit sap worden met de hand geplukt en gesorteerd. Alleen de intacte trossen worden in roestvrijstalen vaten geplaatst voor een intracellulaire gisting van ongeveer 10 dagen om een zeer dicht sap te verkrijgen dat wordt gekenmerkt door het fruit. De druiven worden vervolgens voorzichtig geperst. Aan het einde van de alcoholische gisting vindt spontaan malolactische gisting plaats. Dankzij deze biologische ontzuring wordt de wijn zachter en dieper van kleur. De rijping en langzame klaring door natuurlijke decantatie worden versneld door enkele rekken tijdens de winter. In de lente wordt de wijn licht gefilterd voor het bottelen.

Degustatie: Briljante kleur, levendige, charmante toetsen van rode vruchten, lichte, elegante tannines. Rond in de mond.

Bewaarpotentieel: Zeer jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Serveren met koud vlees, geitenkaas en wit vlees.

- Rauwe ham
- Gehakt (hachis) Parmentier
- Kip met dragon
- Worstjes
- Gehaktballen in tomatensaus
- Kip curry
- Salade "Liégeoise"
- ...