

# *Gamay Coteaux d'Ancenis*

*Les Gamay Coteaux d'Ancenis naissent le long des deux rives de la Loire en amont de Nantes sur des coteaux très pentus, sur le même territoire que les Muscadet Coteaux de la Loire.*

## **VINIFICATION**

Le **GAMAY**, raisin rouge à jus blanc, est cueilli à la main et trié. 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 rouges, la fraise des bois mais aussi la cerise. La montée en température provoque la formation d'alcool et la migration de la couleur dans les pulpes. 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 **GAMAY ROUGE** est légèrement filtré avant la mise en bouteilles.

## **DEGUSTATION**

Le **GAMAY ROUGE** d'une couleur éclatante, avec au nez et en bouche, des notes très marquées de fruits rouges est un vin à l'expression aromatique prononcée. Ses tannins sont élégants. Il est rond en bouche. C'est le parfait vin de plaisir.

A servir frais (12 à 14°C), c'est le vin idéal des viandes blanches et grillades.

En dessert il accompagnera harmonieusement les fruits rouges.