



Domaine  
des Galloires

ROUGE

## LE VIEUX PLANTY Coteaux d'Ancenis 2018

### FICHE TECHNIQUE

Vignoble en agriculture raisonnée\*



©Kristo



**Liger d'argent :** Concours des Vins du Val de Loire - Angers  
**Médaille d'argent :** Concours Général Agricole de Paris



**Surface de production :** 3 ha  
**Terroir :** Micashistes  
**Cépage :** Gamay noir  
**Age moyen des vignes :** 25 ans



**Rendements :** 45 hl/ha  
**Vendange :** Manuelle  
**Conditions de vendange :** Vendange sous le soleil en grappe entière et fermentation intracellulaire pour favoriser la macération carbonique.



**Fermentation :** Macération carbonique 10-15 jours, transfert par gravitation pour respecter le fruit, pas de SO2 pendant la vinification.

**Élevage :** Cuve  
**Nombre de mois :** 10 mois  
**Date mise en bouteille :** juillet 2019  
**Sucre résiduel :** <2  
**Degré alcoolique :** 13%



**Description du vin :** Nez expressif sur les épices et la cerise noire bien mûre. La bouche est ample et intense aux tanins soyeux.  
**Accords mets & vins :** Tartare de boeuf, viande blanche, grillades, fromage, cuisine mexicaine...



**Température de service :** 14-16°  
**Potentiel de garde :** 5 ans

\*Nous travaillons en **agriculture raisonnée** et apportons le plus grand soin à nos raisins : l'**effeuillage** est systématique pour renforcer l'état sanitaire de la vigne qui est **fertilisée par le fumier** directement issu de notre cheptel bovin, l'**enherbement naturel** et le **travail du sol** sont privilégiés, l'apport de sulfites est réduit au minimum nécessaire à la stabilité du vin, le transfert de la vendange se fait par tapis pour éviter la trituration des baies, les fermentations sont **thermorégulées**, les **pressurages doux**...

*Autant de choix qui se sont imposés naturellement à nous, comme une évidence dans le respect de ce que la Nature nous offre.*