



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.