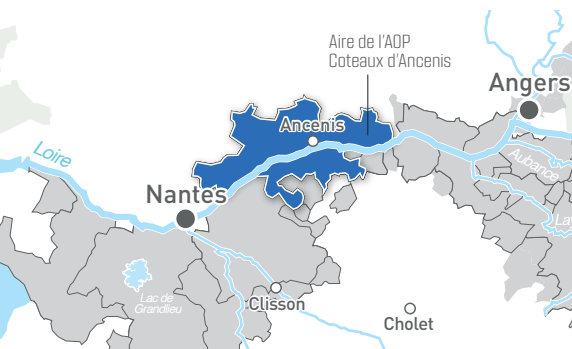


# Coteaux d'Ancenis

AOP/AOC par décret original du 27 août 1973, modifié le 7 décembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le vignoble des Coteaux d'Ancenis est situé de part et d'autre de la Loire à l'Est de Nantes, principalement réparti sur 27 communes des départements de Loire-Atlantique et du Maine-et-Loire.

**Superficie :** 160 ha.

**Sols :** Sur micaschistes, gneiss et roches vertes.

**Climat :** De type océanique tempéré avec une pluviométrie sensiblement plus faible que celle observée sur la plus grande partie du vignoble nantais.



## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 7 400 hl.

### Dont :

- Rouge : 2 600 hl,
- Rosé : 2 000 hl,
- Blanc : 2 800 hl.

**Rendement de base :** 50 hl/ha pour les blancs et 60 hl/ha pour les rouges et rosés.

### Cépages :

Pour les rosés et les rouges, Gamay noir. Les blancs sont issus du seul cépage Pinot Gris (Malvoisie).

### Pratiques culturelles dominantes :

Densité 7 000 pieds/ha.

Taille guyot simple.

## DÉGUSTATION

**Rouges et Rosés :** Vins fruités et légers, la robe est peu soutenue rubis ou cerise, les arômes discrets et fruités. Volailles et viandes s'allieront parfaitement avec ces vins.

**Blancs :** Les vins de Malvoisie peuvent être servis indifféremment en apéritif et en accompagnement des desserts.