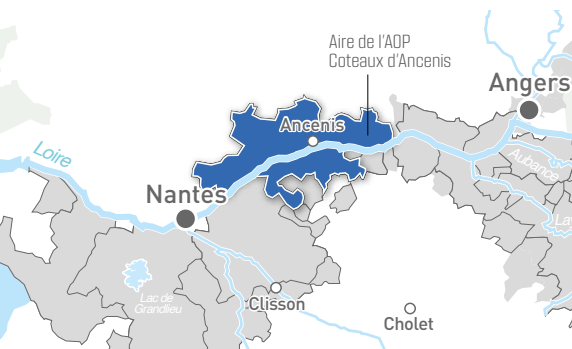


Coteaux d'Ancenis

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.

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

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 6 000 pieds/ha.
Taille guyot simple.

DÉGUSTATION

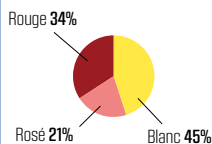
Rouges et Rosés : Vins fruités et légers, la robe est peu soutenue rubis ou cerise, les arômes discrets et fruités. Volailles et viandes s'allieront parfaitement avec ces vins.

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

PRODUCTION TOTALE

7 100 hl
=
950 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

150
ha



VINIFICATION

Tranquille
100%

CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)