



## LE PÈRE REMY

### AOP Coteaux d'Ancenis

Sans sulfites ajoutés

### 2019



FRAIS  
et  
FRUITÉ

#### « UNE VITICULTURE QUI RÉVÈLE LE MEILLEUR DE LA VIGNE »

Petit-fils du fondateur de la Maison Remy Pannier, Maurice était l'aventurier de la famille. Son dynamisme et son audace l'auraient très certainement motivé à lancer ce Coteaux d'Ancenis sans sulfites ajoutés élaboré à partir du Gamay.

Avec ces vins, nous choisissons de remplacer les sulfites par des levures sélectionnées, les insecticides de synthèse par de l'argile, les fertilisants par des engrais verts favorisant le développement de la biodiversité et les désherbants par notre troupeau de moutons d'Ouessant.



#### L'AVIS DE PIERRE CHARON L'œnologue de la Maison

« La vinification sans sulfites et le contrôle de la température lors de la vinification, permettent d'exprimer pleinement le potentiel aromatique du Gamay. D'un fruité étonnant, cette cuvée gardera sa fraîcheur aromatique plusieurs années.

Nos parcelles de Gamay, âgées de 15 ans sont exposées au Sud, permettant au cépage d'exprimer pleinement son fruité caractéristique. »

Temps d'élevage : 5 mois en cuve inox thermorégulée

#### LE VIGNOBLE

Le vignoble est situé à la jonction de 2 terroirs, celui du Muscadet à l'Ouest et celui de l'Anjou à l'Est, sur des sols de graves en surface avec des feuilletés de schistes situés plus en profondeur. Dans cette zone, nos terroirs font l'identité de cette cuvée du « Père Remy ».

#### LA DÉGUSTATION

D'un rouge grenat intense, notre Coteaux d'Ancenis offre un nez puissant sur des notes de fruits rouges et noirs (fraise, cassis, mûre). La bouche est d'abord fraîche avant de s'ouvrir sur une explosion fruité et une finale aromatique.



**Gamay**



**16°C**



**13,5% alc.**



**4 ans**

**Sucres résiduels  
1gr/L.**

#### ACCORD METS/VIN

