



### Malvoisie

#### COTEAUX D'ANCENIS 2023



**Surface de production :** 10,5 ha

**Terroir :** Gneiss

**Cépage :** Pinot gris

**Age moyen des vignes :** 15 ans



**Rendements :** 50 hl/ha

**Vendange :** Mécanique

**Conditions de vendange :** Vendange début septembre au lever du soleil.

**Transfert de la vendange :** Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

**Pressurage :** Pressurage doux avec sélection des jus.



**Fermentation :** Basse température, mutage au froid.

**Élevage :** Cuve

**Nombre de mois :** 5 mois

**Date mise en bouteille :** Février 2024

**Sucre résiduel :** 26 g

**Degré alcoolique :** 12 %



**Description du vin :** Vin gourmand aux notes de poire. Bouche équilibrée entre une délicate sucrosité et une finale toute en fraîcheur mentholée.

**Accords mets & vins :** Apéritifs, fromages à pâte persillée ou à croûte lavée, cuisine asiatique, desserts aux fruits blancs ou exotiques...



**Température de service :** 8-10°

**Potentiel de garde :** 2 ans

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **80 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Notre objectif est d'arriver à 100 % d'ici quelques années. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »