



Domaine  
des Galloires

### Le Vieux Planty COTEAUX D'ANCENIS 2021



**Surface de production :** 3 ha

**Terroir :** Gneiss

**Cépage :** Gamay noir

**Age moyen des vignes :** 25 ans



**Rendements :** 40 hl/ha

**Vendange :** Manuelle

**Conditions de vendange :** Vendange sous le soleil.

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

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



**Fermentation :** Macération carbonique de 10 jours.

**Élevage :** Cuve

**Nombre de mois :** 11 mois

**Date mise en bouteille :** Juillet 2022

**Sucre résiduel :** <2 g

**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



**Liger de bronze :** Concours des Vins du Val de Loire - Angers

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **70 % 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. »