



Domaine  
des Galloires

### Malvoisie

COTEAUX D'ANCENIS 2024



**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 mi-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 2025

**Sucre résiduel :** 25 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



**Médaille d'or :** Concours Général Agricole de Paris

**Liger d'argent :** Concours des Vins du Val de Loire - Angers

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **100 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. 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. »