

VINS ROUGES

Anjou rouge

 Cépage: 50% Cabernet franc / 50% Cabernet sauvignon

 Terroir: Limon argilo calcaire

 Vendange: Mécanique

 Vinification: Macération de 15 jours. Remontages quotidiens les 8 premiers jours pour extraire couleurs et tanins. Séparation des jus de goutte et des jus de presse, assemblés a posteriori suivant dégustation. Soutirage en cuve après fermentation malolactique.

 Production: 10000 bouteilles

Dégustation: Charcuteries, viandes grillées ou en sauce, volailles, gibiers. Fromages légers et desserts au chocolat.

Accord mets et vins: Robe rouge vif, nez fruité (fruits rouges) prononcé. Du volume en bouche et des tanins fondus. Servir à 13° C.

 Garde: Potentiel de garde: 5 ans

