

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

