

ANJOU **VILLAGES**

Appellation d'Origine Contrôlée



Encépagement : 100 % Cabernet franc

Terroir : Argilo-calcaire et schisteux

Vendanges : mécanique, début octobre

Vinification : La vendange est éraflée et mise en cuve rapidement. La macération a duré plus de trois semaines en moyenne. Quelques remontages sont effectués afin d'extraire la couleur et les tanins mais sans excès. L'écoulage n'intervient qu'après dégustation pour évaluer la couleur et les caractères du vin. Le décuvaage est effectué manuellement afin de ne pas triturer la vendange. Les jus de goutte sont séparés des vins de presse puis réassemblés après élevage. Après la fermentation malolactique, les vins sont soutirés en cuve.

Elevage : élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille, effectuée après une filtration tangentielle douce. L'élevage de douze à quinze mois permet d'affiner la structure du vin.

Analyse : Alcool acquis environ 13 % vol
(selon les millésimes)

Mise en bouteille : 1 année plus tard

Production : 10 000 bouteilles

Dégustation : Cet Anjou Villages est un vin charpenté et harmonieux voué au vieillissement (5 à 7 ans). Sa couleur soutenue, ses arômes complexes, une bouche volumineuse et charpentée, ses tanins fondus ne peuvent être obtenus qu'après une sélection rigoureuse des meilleures parcelles.

Vin de garde par excellence, l'Anjou Villages se déguste à 15/16 °C.

Accord mets et vins : Il accompagnera vos viandes rouges, gibiers et plateaux de fromages affinés.