

ANJOU **rouge** *Sur le fruit*

Appellation d'Origine Contrôlée



Encépagement : 100 % Cabernet franc

Terroir : Argile sur Schistes

Vendanges : mécanique, récolte début octobre 2011

Vinification : La vendange est éraflée et mise en cuve rapidement. La macération dure 10 jours environ. 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.

Après la fermentation malolactique, nous effectuons un soutirage avec aération.

Elevage : élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille, effectuée après une filtration tangentielle

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

Mise en bouteille : novembre

Production : 25 000 bouteilles

Dégustation : Cet Anjou rouge se caractérise par une robe vive et rubis. Le nez exprime des caractères de fruits et de légèreté avec des arômes floraux et de fruits rouges.

C'est un vin de jeunesse, à consommer sous 2 à 3 ans, qui peut se prêter à un vieillissement plus important sur certains millésimes. Il se déguste aux environs de 13/14 °C.

Accord mets et vins : Il accompagnera le meilleur de la cuisine quotidienne, ainsi que vos charcuteries, viandes grillées et fromages légers.