



Anjou Rouge 75 cl

Anjou Rouge 75 cl - Disponible en CLICK AND COLLECT - Conditionné en carton de 6 bouteilles



Prix : 6.15€

Anjou Rouge 75 cl

Anjou Rouge

Appellation : Appellation Anjou Rouge Contrôlée

Cepages: 100% Cabernet Franc

Millesime: 2019

Sol : silex, argilo-calcaire

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

Vinification: La vendange est dégrappée et les raisins sont mis en cuve pour 10-15 jours de macération pour une extraction douce de la couleur, des tanins et arômes de la peau du raisin. Ensuite un débouillage de 24 heures. La fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve avec plusieurs soutirages pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

Robe lumineuse avec la couleur rouge grenat Au nez – épices et des fruits rouges (cassis, framboise) avec les notes de mûre. C'est un vin tonique et velouté avec une fin de bouche fraîche et équilibrée

Accords: Viandes rouges, gibier, plats en sauces, fromages

Température de service : Servir 16-18°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe durant les premières années, mais sa complexité se révèle après plusieurs années de garde (de 5 à 10 ans)

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Interdit aux mineurs et femmes enceintes.

[Lien vers la fiche du produit](#)