

Anjou Rouge - 2023

L'Anjou rouge naît traditionnellement de l'assemblage du Cabernet Franc en majorité et parfois de Cabernet Sauvignon. Ces cépages sont cultivés sur des terres de schiste argilo-limoneuses.

Il est issu de vendanges mécaniques pour optimiser la date de récolte et pour une plus grande expression de notre terroir. En cave, la macération de la peau et du jus dure 10 à 14 jours selon les années.

La très bonne maturité des raisins et la macération légère, aidée par des remontages successifs, permettent d'obtenir un rouge fruité et facile à boire, même légèrement rafraîchi l'été.

Dégustation :

Robe rouge rubis et brillante.

Nez très expressif aux notes de fruits rouges.

En bouche l'attaque est franche et fruitée aux notes de cerises et mûres.

Assemblage : 100% Cabernet-Franc

Vinification : 10 à 14 jours de macération (< 30°C) ; Fermentation cuve Inox ; Remontages quotidiens entre 5 et 20 min

Elevage : Cuve inox sur lies fines 4 à 6 mois

Conditionnement : 75 cL et Bib 10 L

Stock : 8000 bouteilles

Service : entre 12 et 13 °C s'il est très jeune et après quelques années, entre 14 et 15 °C

Garde : 3 – 5 ans

Autre : En conversion Agriculture Biologique

