



Cuvée Anjou rouge 2009

Appellation AOC Anjou

Assemblage des parcelles ci-dessous :

-Cabernet-Sauvignon :Paimparé 35 ans 1H, Le Bois-Brettault, 68 ares/ 40 ans

-Cabernet-Franc : Le Clos de l'Ommeau, 40 ares/ 30 ans, Les Bonnes Blanches
20ares/50 ans

Type de sol : Schiste, argile, graviers, quartz sur schiste

Vendanges manuelles.

Les caisses de raisins sont vidées dans des grands foudres en bois.

Pigeage, macération et fermentation spontanée 2 à 3 semaines selon évolution.

Puis entonnage, fermentation malolactique spontanée en fûts

Elevage sur lies fines après débourage 12 mois en futs

Alcool acquis : 13%

Sucres réducteurs : <0.1

PH 3.65

Soufre total : 34 mg/L

Soufre libre : 14 mg/L

Vin rouge rubis foncé, au nez riche de fruits frais rouges, tanins soyeux.

À boire dès maintenant sur un plat de viande, fromages à pâtes pressées...

Culture certifiée en agriculture biologique par Qualité-France, licence n°2009-3049