

Anjou rouge 2006

Assemblage des parcelles ci-dessous :

-Cabernet-Sauvignon :Paimparé 33 ans 1H, Le Bois-Brettault, 68 ares/ 38 ans

-Cabernet-Franc : Le Clos de l'Ommeau, 38 ares/ 30 ans, Les Bonnes Blanches 20ares/
48 ans

Appellation AOC Anjou

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

Vendanges manuelles en caisse

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

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

Puis entonnage, fermentation malo-lactique spontanée en futs

Elevage sur lies fines après débourage 12 mois en futs

Soufre total : 20mg/l

Alcool acquis : 13%

Dégustation : 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...

Ce vin présente un peu de gaz carbonique à l'ouverture. Il est donc préférable de l'ouvrir à l'avance ou de le carafier.