

## **Cuvée Anjou rouge 2007**

Appellation AOC Anjou  
Région viticole : **Anjou**  
Millésime 2007

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

Vendange manuelle.

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 40mg/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...