

Rhyolites

DES BONAS

Anjou Villages Brissac

100 % Cabernet franc
Cuvée parcellaire

2022



Terroir

Roches volcaniques :
rhyolites, quartz et
phénites.



Récolte

Vendanges manuelles.
Cuvée parcellaire.
Lieu-dit « **Les Bonas** ».



Vinification

Vendange égrappée.
Fermentation et cuvaison de
20 jours sous marc.
Elevage en fûts de 12 mois.



Découverte sensorielle

Magnifique couleur rouge
intense, presque noire avec
une belle limpidité.

Le nez est puissant, dense
et suave avec une grande
complexité de fruits noirs
cuits caramélisés, puis des
notes finement boisées de
son élevage.

La bouche possède le même
relief velouté avec une
grande rondeur, juste
tonifiée en fin de bouche
par un réseau de tannins.



Accords gourmands

Plateau de charcuterie.
Côte de bœuf juste
braisée.
Pavé de biche aux
ailles.
Mi-cuit chocolat et
fruits rouges.



Service

16-18°C.
Carafage conseillé.



Potentiel de garde

Peut se boire jeune sur le
fruit, mais acceptera à
merveille un vieillissement
de plusieurs années en
cave.



**Cette cuvée issue
d'un terroir de
rhyolites, roche
magmatique riche en
silice, est
représentée par le
trigramme de la
MONTAGNE.**

**Il symbolise la force
et la structure du
vin.**

DOMAINE DU

Matin Calme

