



ANJOU ROUGE

2022

Expression pure et élégante du

Cabernet franc



Terroir et Viticulture

Parcelles de vignes situées sur la commune de Juigné-sur-Loire, sur un terroir de limons sur schistes ardoisiers.



Vinification

Assemblage de deux parcelles de vigne, sur un unique cépage : le Cabernet Franc.



Découverte sensorielle

La robe présente une très jolie couleur rouge grenat de belle intensité.

Le nez est fruité, sur des arômes de fruits rouges et noirs bien murs ainsi que sur des notes de torréfaction et de réglisse noire.

La bouche est ronde avec une finale légèrement tannique apportée par son terroir de schistes. Une belle complexité aromatique se dégage sur des notes de sous-bois.



Accords gourmands



Servie à une température idéale entre 15 et 17 °C, cette cuvée accompagnera idéalement :

- De nombreuses charcuteries, notamment les Rillauds d'Anjou
- Des poissons de rivières à chair dense, en sauce
- Des tartares ou carpaccios de bœuf ou de veau
- Des viandes rouges grillées ou en sauce montée
- Un plateau de fromages à croûtes fleuries tel que le camembert de Normandie

Ce vin évoluera encore pendant 2 à 5 années, mais est parfait pour une consommation immédiate.