



Cuvée Anjou rouge 2012

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.

Puis entonnage, fermentation malolactique spontanée en fûts

Elevage sur lies fines après débourage 12 mois en futs

Alcool acquis : 12%

Sucres réducteurs : <0.2

PH 3.48

Soufre total : 52 mg/L

Soufre libre : 26 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...