

Anjou



Type: vin rouge

Cépage: Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Vendanges: Mécanique

Vinification: - Eraflage,
- Cuvaison 7 à 10 jours,
- Fermentation à 24°C,

Dégustation: Très belle robe rouge profond, nez harmonieux de petits fruits rouges mûrs. En bouche très belle attaque, beaucoup de matière, un vin charnu, élégant, qui laisse une bonne persistance en fin de dégustation.

Accompagnement: Servir avec des viandes rouges, volailles et fromages.

Température de service : 14 à 16°C.

Evolution: A boire jeune ou à laisser vieillir quelques années selon les goûts.