

ANJOU - VILLAGES



Type: vin rouge

Cépage: Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Vendanges: Mécanique

Vinification: - Eraflage,
- Cuvaison 12 jours,
- Fermentation à 24°C,

Elevage: 10 mois en barriques de 2 vins.

Dégustation: La robe est rouge aux reflets violacés, avec un nez vanille et fruits rouges. En bouche, la structure est bien présente, et ses arômes persistent longtemps en fin de dégustation.

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

Température de service : 14 à 16°C

Evolution: Vin de garde, il peut supporter un vieillissement de quelques années.