

Anjou Rouge 2014 AOC

Description :

Ce vin a droit à l'appellation. Il provient généralement des parcelles situées au pied des collines et des plateaux sur des sol argileux- schisteux. Il existe deux cépages pour l'Anjou Rouge : le cabernet franc et le cabernetsauvignon, mais sur l'exploitation le cabernet franc domine sur ce vin. De 8 à 10 jours de cuvaison et une mise en bouteilles au printemps lui confèrent ces arômes de fruits rouges.

Le vin :

Un vin au couleur rubis et grenat . Il sort une palette d'arômes de fruits rouges et offre en bouche une attaque veloutée, mélangée avec du tanin, qui caractérise sa rondeur et sa souplesse.

Accompagnement : Les anjou rouges accompagnent la meilleur cuisine : charcuterie, viandes grillées, fromages légers. Servir entre 12° et 15° C

Suivant les millésimes peut-être bus dans l'année ou être conservé 2 à 3 ans.

Vieillessement : Suivant les millesimes peut-être bu dans l'année ou être conserver 2 à 3 ans.



EARL GUENEAU Louis et fils
La Montcellière
49310 TREMONT - France
Tél : 02 41 59 60 72
Site : domainedelamontcelliere.com
Mail : vincent.gueneau@wanadoo.fr

