



## ANJOU Rouge

*Fruité et Plaisant*

**Appellation d'Origine Contrôlée** : Anjou

**Couleur** : Rouge

**Type** : Souple

**Millésimes disponibles** : 2013, 2014, 2015

**Cépages** : Cabernet franc (70%) / Cabernet Sauvignon (30%)

**Alcool** : 12,5 à 13,5 %

**Contenance** : 75 cl

Arômes de fruits rouges

### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Les raisins sont égrappés (séparation de la rafle et de la baie) avant d'être mis en macération pour 5 à 15 jours (macération : cuvaison de la baie de raisin avec son jus).

La cuvaison permet l'extraction de la couleur du fruit et des tanins contenus dans la pulpe et la pellicule du raisin durant la fermentation alcoolique.

Après cette macération en cuve, le jus est retiré et les marcs sont pressés.

Suit alors une deuxième fermentation appelée malolactique, avant l'élevage et les clarifications.

### DÉGUSTATION

**OEIL** : robe rouge cerise.

**NEZ** : de fruits rouges, légèrement épicé (poivron, cannelle).

**BOUCHE** : ronde et fruitée aux tannins fins.

### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Entre 16° et 18°

**GARDE** : A boire jeune ou à laisser vieillir jusqu'à 6 ans selon les goûts.

**ACCORDS METS ET VINS** : Il s'harmonise avec complicité avec les buffets, les charcuteries, les fromages, les quiches, les tourtes, les poissons grillés, les viandes blanches et les viandes rouges.