

M. Blouin



## ANJOU VILLAGES

*Charpentu et Charnu*

**Appellation d'Origine Contrôlée :** Anjou Villages

**Couleur :** Rouge

**Type :** de garde

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

**Alcool :** 12,5 %

**Contenance :** 75 cl

Vin rouge, charpenté et charnu. Ce vin mettra en valeur les gibiers, les viandes rouges en sauce, grillées et rôties, et les fromages de caractères.

### ELABORATION

Culture raisonnée, certifiée Terra Vitis depuis 2017.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Après éraflage, le raisin est mis à macérer dans des cuves pour une durée de 3 semaines à un mois.

Suite au décuvage, les jus de gouttes et de presses sont assemblés pour une deuxième fermentation appelée malolactique.

L'avant dernière étape est un élevage sur lies fines de plusieurs mois afin d'obtenir plus de gras et d'affiner les tanins, avant la clarification et le conditionnement.

### DÉGUSTATION

**OEIL :** Robe dense, profonde de couleur rubis.

**NEZ :** de fruits rouges et fruits noirs (mûres, cassis, myrtilles) évoluant vers des arômes complexes et puissants.

**BOUCHE :** aux tanins fins, amples et charnus.

### SERVICE

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

**GARDE :** 8 ans

**ACCORDS METS ET VINS :** Gibiers, Viandes rouges grillées en sauce, Entrecôte grillée, Fromages.