

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.

M. Blouin



ANJOU VILLAGES

Robust and meaty

AOC : Anjou Villages

Colour: Red

Type : wine for ageing

Grape Variety : Cabernet franc (70%) / Cabernet Sauvignon (30%)

Vol : 12,5 %

Bottle volume : 75 cl

Red wine, robust and meaty. This wine will enhance game, red meats in sauce, grilled or roasted red meats and cheeses with character.

WINEMAKING

Integrated farming

Manual and mechanical harvesting

After de-stemming, the grapes are macerated in tanks for a period of 3 weeks to a month. After the de-vatting, the free run juice and the press juice are blended together for a secondary fermentation called malolactic.

The penultimate step is the ageing on fine lees to obtain a more rich juice and to refine the tannins, before clarifying and conditioning.

TASTING NOTES

EYE : dense and deep ruby colour.

ODOUR : of red and black fruits (blackberries, blackcurrants, and blueberries) evolving into complex and powerful aromas.

TASTE : of delicate tannins in the mouth but rather ample and meaty.

SERVICE

SERVICE TEMPERATURE: Between 16° and 18°

AGEING : 8 years

FOOD MATCHES : Game, grilled red meats in sauce, Grilled steak, Cheese.