



L'Épicurienne AOP Anjou rouge



Cépage : Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon 50%

Couleur : Rouge

Type : sec

Alcool : 13,5 %

VINIFICATION La vendange est triée à son arrivée, les baies sont séparées des rafles puis le raisin est encuvé. La particularité de cette cuvée est l'adjonction de bois de chêne à l'encuvage. Les tanins ainsi libérés vont protéger le fruité du vin ainsi que sa couleur et participer à sa structure. Élevage en cuve avant conditionnement.

OEIL : Robe dense, profonde de couleur rubis

NEZ : Légèrement boisé et fruité.

BOUCHE : Souple et ronde. Arôme vanillé, fruité et légèrement épicé.