

AOP Anjou Villages rouge



<u>Cépage / Variety</u>	100 % Cabernet Franc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	Vieilles vignes / old vines
<u>Terroir / Soil</u>	Limon Argilo sableux, cailloux en surface
<u>Vinification / Wine making</u>	<p>Les raisins ont été égrappés à 100% puis mis en macération dans 3 cuves inox durant 11, 12 et 25 jours à des températures dépassant 30°C . Les brassages ont été réalisés surtout par système de bullage, qui ont lieu 2 fois par jour au début puis la fréquence diminue à 1 par jour pour terminer sans brassage à la fin . Après la macération, élevage de 18 mois (100% cuve) avec soutirages et bullages puis filtration sur terre blanche (diatomées), très légère pour garder le maximum d'équilibre au vin.</p> <p>The grapes were 100% de-stemmed and then macerated in 3 stainless steel vats for 11, 12 and 25 days at temperatures exceeding 30°C . The brewing was done mainly by a system of bubbling, which took place twice a day at the beginning, then the frequency decreased to 1 per day and ended without brewing at the end. After maceration, the wine is aged for 18 months (100% vat) with racking and bubbling, then filtered on white soil (diatoms), very light to keep the maximum balance in the wine.</p>
<u>Dégustation / Tasting</u>	<p>Avec sa robe d'un rubis intense, profond et rutilant, cet Anjou Villages, issu d'une longue macération, inspire confiance. Cette expression est la marque d'une extraction bien maîtrisée. Très fruité, intense et subtil, le nez confirme cette impression : voilà du raisin bien mûr ! La bouche offre une grande persistance.</p> <p>With its intense, deep, gleaming ruby colour, this Anjou Villages, from a long maceration, inspires confidence. This expression is the mark of a well-controlled extraction. Very fruity, intense and subtle, the nose confirms this impression. The mouth offers a great persistence.</p>
<u>Conservation / Storage</u>	10 ans / 10 years
<u>Accords / Food pairing</u>	<p>Cet Anjou Villages accompagne merveilleusement une côte de porc grillée aux sarments de vigne, une entrecôte vigneronne, une gigole de chevreuil, un civet de lièvre, un canard rôti ou des fromages à pâte molle charpentés.</p> <p>This Anjou Villages goes wonderfully with a grilled pork chop with vine tendrils, a wine sauce entrecote, a venison jig, a jugged hare, a roast duck, full-bodied soft cheeses.</p>