



L'AOC ANJOU ROUGE 2017

Cépage	100% Cabernet Franc
Age des vignes	20 ans
Sous-sol/ Sol	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6900 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	60 hl/ha
Vinification	Macération courte de manière à favoriser l'expression aromatique
Dégustation	Robe rubis, reflets violacés

Arômes de cassis, mûres avec des notes épicées

Bouche souple, tanins fins et légers

Servir entre 14 et 16°C, en accompagnement des viandes en sauce ou grillées, fromages