



AOP ANJOU ROUGE



Cépage : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Couleur : Rouge

Type : sec

Alcool : 13 %

VINIFICATION Vendange mécaniques. Les raisins sont égrappés (séparation de la rafle et de la baie) avant d'être mise en macération pour 5 à 15 jours (macération : cuvaison de la baie de raisin avec son jus). La cuvaison permet l'extraction de la couleur du fruit et des tanins contenus dans la pulpe et la pellicule du raisin durant la fermentation alcoolique. Après cette macération en cuve, le jus est retiré et les marcs sont pressés. Suite alors une deuxième fermentation appelée malolactique, avant l'élevage et les clarifications.

OEIL : Robe rouge cerise.

NEZ : De fruits rouges, légèrement épicé (poivron, cannelle).

BOUCHE : Ronde et fruitée aux tanins fins.

