



AOP Anjou Villages



Cépage : Cabernet Franc (70%) / Cabernet Sauvignon (30%)

Couleur : Rouge

Type : Sec

Alcool : 13 %

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques.

Après éraflage, le raisin est mise à macérer dans des cuves pour une durée de 3 semaines à 1 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 tannins, avant la clarification et le conditionnement.

OEIL : Robe dense, profonde, de couleur rubis.

NEZ : Fruits rouges et fruits noirs (mûres, cassis, myrtilles), évoluant vers des arômes complexes et puissants. **BOUCHE** : Aux tannins fins, amples et charnus.