

FICHE TECHNIQUE - ANJOU ROUGE



Appellation : AOP Anjou Rouge

Type de vin : vin rouge

Cépage : Cabernet franc

Terroir : argilo-schisteux

Type de vinification :

Vendanges égrappées

Macération de 8 à 10 jours

Température de fermentation alcoolique régulée

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Dégustation :

Issu du cépage cabernet franc, ce vin rouge présente des arômes de fruits rouges. Il annonce une bouche ronde et équilibrée, portée par de légers tanins

Température de service : servir à 14 - 15°C

Alliance gourmande :

à boire sur vos viandes blanches, vos viandes rouges grillées et vos fromages