

# domaine Rompillon

## FICHE TECHNIQUE - ANJOU VILLAGES



Appellation : AOP Anjou Villages

Type de vin : vin rouge

Cépage : Cabernet franc

Terroir : argilo-schisteux

### Type de vinification :

Vendanges égrappées

Macération de 12 à 15 jours

Température de fermentation alcoolique régulée

Potentiel de garde : 3 à 8 ans

### Dégustation :

Paré d'une robe pourpre intense, ce vin riche et puissant dévoile au nez comme en bouche de croquants arômes de fruits noirs. Ses tanins fondus et persistants en font un vin structuré

Température de service : servir à 14 - 15°C

### Alliance gourmande :

un excellent compagnon pour les viandes rouges (côte de bœuf ou bœuf bourguignon), les gibiers et les fromages affinés