

domaine Rompillon

FICHE TECHNIQUE - ANJOU VILLAGES - CUVÉE BAPTISTE



Appellation : AOP Anjou Villages

Type de vin : vin rouge

Cépage : Cabernet franc

Terroir : argilo-schisteux

Type de vinification :

Vendanges égrappées

Macération de 15 jours

Température de fermentation alcoolique régulée

Elevage en fût de chêne pendant 18 mois

Potentiel de garde : 3 à 8 ans

Dégustation :

D'une belle couleur rubis profond, ce vin de caractère développe un bouquet de fruits noirs et de mûres agrémenté de notes vanillées. Rond, ample et délicat en bouche, cette cuvée marquée par le boisé de l'élevage s'appuie sur une belle structure jusqu'à la finale longue et aromatique

Température de service : servir à 14 - 15°C

Alliance gourmande :

Cette cuvée mettra en valeur les gibiers, les viandes rouges en sauce et les fromages de caractère