



Anjou Rouge « La Clotière » Millésime 2009

Vignoble :

Les vignes sont situées au sud-ouest du département du Maine et Loire, en bordure de la région Saumuroise, sur de bas coteaux qui reposent sur une assise schisteuse solide. Cette région de l'Anjou, appelée Anjou « noir » se caractérise par un sol brun et des roches bleu d'ardoises et permet un réchauffement des sols très rapide.

Cépage :

Cabernet franc

Vinification :

Egrappage total. Vinification en cuves thermo-régulées. Macération de 15 jours. Mise en bouteille au printemps après élevage.

Dégustation

Belle robe rubis. Nez expressif aux notes de fruits frais (cassis, myrtille, groseille), de fougère et de violette. Bouche souple, présentant une jolie trame tannique. Finale fraîche et fruitée.

Alliances mets-vin :

Servi légèrement frais (14-16°C), il accompagnera les charcuteries, les salades, les viandes blanches et rouges.