



Anjou Villages « La Clotière »

Vignoble :

Les vignes s'étendent en Anjou, du Sud-Ouest du département du Maine-et-Loire jusqu'en bordure de la région Saumuroise, sur des coteaux qui reposent sur une assise schisteuse solide.

Les raisins de cette cuvée sont récoltés sur des vignes âgées de 20 à 25 ans, situées sur des sols caillouteux et schisteux apportant au vin une jolie structure.

Cépage :

Cabernet franc

Vinification :

Vinification de type traditionnelle. Macération longue de 20 jours permettant une belle extraction des tanins. Elevage en cuve avant mise en bouteille en juillet pour commercialisation en septembre.

Dégustation

Robe rubis aux reflets violines. Ce vin développe des arômes puissants de fruits rouges et noirs ainsi que de fines notes épicées. Bouche complexe et structurée, aux tanins enrobés. Belle persistante aromatique.

Alliances mets-vin :

Servi légèrement frais (14-16°C), il accompagnera les charcuteries, les viandes blanches (volailles rôties), les grillades de viandes rouges (entrecôte), les fromages (beaufort).