

ANJOU VILLAGES
Les Terroirs
Rouge - 2017

Mûr et structuré

« UN ANJOU VILLAGES QUI RÉVÈLE UNE BELLE RICHESSE AROMATIQUE »

Soucieux de préserver le terroir et la biodiversité, le vignoble est conduit en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2016. Ainsi, nous n'utilisons pas d'intrant chimique pour le plus grand respect des sols, favorisant l'expression des richesses de notre terroir et de ses cépages.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc
Sols/Terroirs: Schistes

Type de vinification et particularités : Le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon trouvent ici toute leur dimension. 2017 fut une année caractérisée par des étés chauds favorables à une belle maturité des baies de raisin. Nous apportons un soin particulier à la vigne et privilégions le travail des sols à l'utilisation d'intrant chimique. Lors de la fermentation le marc est maintenu immergé pour une extraction douce et une expression du fruit optimale. Le Cabernet Sauvignon est ensuite élevé en barriques.

Temps d'élevage: 12 mois

VIGNOBLE

Le vignoble se situe sur un terroir de schistes. Il permet de maintenir des températures chaudes, permettant une maturité idéale du raisin. Par ailleurs, nos vigneronnes utilisent l'un des porte greffes les plus qualitatifs : le Riparia Gloire de Montpellier. La vigne s'y développe avec une faible vigueur permettant au raisin d'obtenir une maturité parfaite.

Le vignoble est actuellement en 3^{ème} année de conversion vers l'agriculture biologique.

LA DÉGUSTATION

ROBE 
Rouge violine

NEZ 
Belle aromatique de fruits noirs avec des notes de poivre noir

BOUCHE 
Belle structure avec des tanins rond.

DU VERRE À L'ASSIETTE

Idéal avec de la viande en sauce, du bœuf

Température de service :
De 14 à 16 degrés

Temps de garde :
10 ans

