

# ANJOU ROUGE

## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Cépages :** Cabernet franc 100%

**Terroirs :** Argilo – schisteux sur la commune de Martigné - Briand

**Millésime :** 2017

**Critères techniques d'élaboration :**

- Attente d'une maturité phénolique poussée, dégustation des baies de raisins tous les 3 jours et vendanges le 27 septembre 2017, une partie à la main, l'autre avec une machine à vendanger avec une table de tris embarquée.
- Egrappage total des raisins et adaptation des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 25 et 26 °c, durée d'extraction de 13 jours)
- En fin de fermentation malo lactique, aérations et soutirages répétés pour valoriser tous les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente structurale).
- Filtration fin janvier et mise en bouteilles en février 2017.

**Production :** 6 700 bouteilles

**Découverte sensorielle :**

- **La robe** est riche de teinte grenat, avec de très beaux reflets violacés, réfléchissant la pleine maturité du Cabernet.
- **Le nez** s'exprime sur des notes de fruits noirs, avec une dominante de cassis et de Bourgeon de cassis, une touche de cuir et de sous- bois, puis à l'aération dans le verre la complexité s'étoffe sur des notes d'épices et de fruits cuits – caramélisés, une touche de Zan.
- **La bouche**, l'attaque est franche autour d'une structure riche, et veloutée pour un simple Anjou rouge... Après la structure, on retrouve la belle complexité de fruits cuits et des tanins ronds... un joli vin au caractère bien affirmé.

**Conseils de service et associations mets vins :**

Servi avec une aération préalable d'une heure et à une température de 15 - 17°C, ce vin accompagnera délicatement :

- De nombreuses charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés...)
- Des poissons de rivières à chair dense avec sa sauce vin rouge réduite montée au beurre
- Du pot au feu ou de la tête de veau,
- Du boudin noir froid ou poêlé, des grillades de porc,
- Des tartares ou carpaccios de bœuf,
- Des fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert fermier...)

**Conservation :** Ce vin continuera à évoluer favorablement 4 à 6 ans, mais est déjà parfait pour une consommation immédiate

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

