

ANJOU ROUGE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Cépages : Cabernet franc 100%

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

Millésime : 2018

Critères techniques d'élaboration :

- Attente d'une maturité phénolique poussée, dégustation des baies de raisins tous les 3 jours et vendanges le 2 octobre 2018, entièrement à la main pour plus de précisions.
- 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 24 jours)
- En fin de fermentation malo lactique, aérations et soutirages répétés pour valoriser tous les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente structurale).
- Filtration et mise en bouteilles en février 2019 pour emprisonner tout le fruit et sa jeunesse en bouteilles.

Production : 6 700 bouteilles

Découverte sensorielle :

D'emblée **la robe** rouge rubis est éclatante de fraîcheur, de jeunesse avec des nuances violines pleines de vivacité.

Dans le même esprit et dans une parfaite continuité, **le nez** est enjôleur alliant les arômes de fruits rouges frais avec des nuances de fraises, de cerises et de fraises des bois, avant les effluves envoûtants de fleurs des champs.

L'attaque en bouche poursuit cette impression harmonieuse de raisins récoltés à belle maturité, avec une structure souple, légère, délicate ... aérienne et veloutée à la fois équilibrée par une pointe de fraîcheur caractéristique des vins de Loire.

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

