

# 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

