

ANJOU ROUGE 2023

PRESTIGE

100 % CABERNET SAUVIGNON



CHATEAU DE LA
CALONNIÈRE

LA RICHESSE DE L'ANJOU

DÉGUSTATION :

NOTRE PROMESSE...

UNE ROBE POURPRE ET UN NEZ EXALTÉ AUTOUR DE FRAMBOISES ET DE MÛRES CHAUDES, UNE BOUCHE AMPLE, RICHE, PRESQUE LACTÉE ET DES TANINS FONDUS : VOICI LA PROMESSE DE NOTRE ANJOU ROUGE PRESTIGE 2023.

POTENTIEL DE GARDE : AUJOURD'HUI JUSQU'À 5 ANS.

NOTRE TRAVAIL :

LA TECHNIQUE AU SERVICE DE L'ART...

ALORS QU'ELLES PUISENT LEURS RESSOURCES SUR UN TERROIR ARGILLO SCHISTEUX ET SCHISTEUX GRÉSEUX, NOUS TRAVAILLONS NOS VIGNES UNIQUEMENT À LA MAIN, VENDANGES INCLUSES. ARRIVÉS AU CHAI, NOS RAISINS SONT TOTALEMENT ÉGRAPPÉS, PUIS MIS EN CUVE INOX POUR UNE MACÉRATION DE 21 JOURS. ÉLEVAGE POURSUIVI EN CUVE INOX.

SO₂ LIBRE : 25 MG/L

TAV : 13.5 %VOL

SUCRES RÉSIDUELS : 0 G/L

ACCORDS METS-VINS :

SUBLIMER VOS MOMENT...

- LE MOMENT CONVIVIAL : LA VOLAILLE FAMILIALE DU WEEK-END
- LE MENU : LE POT-AU-FEU
- L'ACCORD ÉTONNANT : UN ASSORTIMENT DE CHOCOLATS NOIRS AUX FRUITS ROUGES.

