

Anjou Villages Brissac

*Un moment de concentration
avec ce vin riche et puissant*



Cépages cabernet Franc, 100 %
Vignes 17 ans

Terroir

Sol profond résistant aux sécheresses
de l'été ,

Un très vieux terroir à rouge sur des schistes décomposés,

Vendanges et Vinification

Vendanges manuelle

Recherche de la meilleur maturité. Récolté a
13°

Macération de 15 jours

2 délestages plus des remontages faibles

Élevage en cuve pour une mise en bouteilles au
printemps suivant (18 mois)

30 Hl 4 000 BT



Dégustation et service Servir à 17, 18° carafé, ouvert 4 H avant

Vin structuré, aux arômes de fruits noirs, mûres, myrtilles...

Vin charpenté qui peut encore attendre.

Les tanins assez présents lui promettent un bel avenir.

Accompagne, côte de bœuf, gigot d'agneau ou gibiers à poils.