

*En culture biologique depuis 1998
J'exerce mon métier avec une saine **passion**
que je souhaite vous faire **partager***

M. Forest

Anjou Rouge 2005

Facile à boire, il accompagne vos repas



Terroir

Schistes talqueux

Cépages

Cabernet Franc,
Vigne de 25 à 30 ans

Vinification

Vendanges manuelles. Égrappage, puis mise en cuve pour macération de 10 jours
Avec un délestage suivi de deux remontages à la pompe, pour extraire toute la finesse
contenue dans les baies du raisin

Sélection des jus au décuvage.

A boire dès maintenant mais peut se conserver 5 ans en cave .

13°
Récolte 50 HI 3000 BT

Dégustation Service 16,18°

Vin généreux , harmonieux, aux arômes de fruits rouges

)

_vin d'une belle intensité qui Accompagne les viandes rouges, les volailles rôties
, le plateau de fromages