



Appellation : **ANJOU ROUGE**

Millésime : 2011

Cépage : 40 % cabernet franc
60 % cabernet sauvignon

Terroir : Limono-argileux sur schistes purs et durs (ardoise)

Age moyen des vignes : 38 ans

Vinification : Les raisins sont récoltés mécaniquement à pleine maturité voir en légère sur-maturation. La sélection des parcelles entre Anjou Rouge et Rosés se fait en fonction de la maturité, de la richesse en sucre des grains de raisins et de la dégustation des baies. Nous éliminons, pour les rouges, celles les plus marquées par le poivron.

La vendange mécanique est éraflée et triée sur une table vibrante à la cave. Les macérations sont conduites en cuves inox avec maîtrise des températures de fermentation /macération. La durée de macération varie de 6 à 10 jours selon la qualité de la matière première mais toujours dans la recherche de l'équilibre gustatif. Les remontages se font à la pompe ou par l'injection d'air comprimé filtré. L'élevage est conduit par soutirage ou par bullage en cuve ciment, pour affiner les tanins et de développer le fruit et la gourmandise du vin.

Elevage : Cuve ciment recouvert de carreaux en grès.

Analyse : Alc. 13%vol, acidité totale 3.68gr/l, pH 3.52

Note de dégustation : Penché sur son verre, l'amateur découvre une palette aromatique d'une étonnante fraîcheur. Aux notes fruitées de cerise, de cassis et de framboise, se mêle une touche florale de rose et de violette sur un fond épicé. Offrant en bouche une attaque veloutée, ce millésime séduit tant par son caractère souple et rond que par sa finesse et sa friandise.

Mets et Vins : Fruité dès sa jeunesse, désaltérant, cet Anjou Rouge accompagne le meilleur de la cuisine quotidienne : charcuterie, viandes grillées, potées, fromages légers. Servez le entre 13° et 14° quand il est jeune et entre 15° et 16°, après quelques années de gardes. Il est toujours bon d'avoir une bouteille d'Anjou chez soi.

Vieillessement : A boire sur le fruit, à garder 5 ans maximum