



Appellation : **ANJOU VILLAGES BRISSAC**

Millésime : 2010

Cépage : 50% cabernet franc  
50% cabernet sauvignon

Terroir : Argilo sur schistes bleus, massif ardoisier Angers Trélazé

Age moyen des vignes : 47ans

Vinification : La Vendange est éraflée et triée sur une table vibrante à la cave. Les macérations sont conduites en cuves inox avec maîtrise des températures de fermentation entre 22 et 24°C. La durée de macération varie de 10 à 20 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 et/ou par bullage en cuve ciment jusqu'à la mise en bouteille.

Elevage : Cuve ciment

Analyse : Alc. 12.917%, AT 3.68, pH 3.53

Note de dégustation : Il en résulte de somptueux vins d'un rouge profond, aux notes de violette, d'iris, de petits fruits noirs. Souple en bouche avec des tanins soyeux, cet Anjou Villages Brissac possède une étoffe et un charnu gustatif qui lui permettent de vieillir 5 à 7 ans.

Mets et Vins : Les tanins ronds et veloutés de l'Anjou Villages Brissac en font un compagnon idéal des viandes rouges, du gibier et des fromages affinés. A servir entre 12° et 15° selon qu'il s'agit d'un vin jeune ou d'un vieux millésime – dans ce cas un passage en carafe développera son puissant bouquet.