



L'Anjou Rouge

« Les Jauraux »



Cépages : Cabernet franc 80% et Cabernet Sauvignon 20%



Type de vin : Vin rouge léger et fruité

Terroir : Argilo-limoneux sur sous-sol composé de schistes



Notes de dégustation : Robe rubis un nez de fruits rouges frais, une bouche agréable et fruitée .



Accords : Charcuteries « Rillauds d'Anjou», viandes blanches rôties...



Vinification : macération courte en cuve puis élevage de 3 mois en cuve.

Garde : De 3 à 5 ans



Température : Servir à 12°

Bonne dégustation !

A bientôt au Domaine le Clos des Mailles

