



ANJOU ROUGE

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

2024



Millésime : 2022

Cépage: Cabernet Franc

Terroir : Schistes

Température de service: 15 to 17°C

Conservation : 3 à 4 ans de garde

Age moyen des vignes: 35 ans

Vinification : Vendanges mécaniques avec table de tri. 10 jours de macération en cuve inox thermorégulée. Plusieurs remontages pour extraire en douceur.

Dégustation:

Oeil: robe rubis avec des reflets violacés

Nez : Finesse aromatique de fruits rouges et de fleurs

Bouche: Bouche fraîche aux tannins fins.

Accord mets et vins: Darne de saumon, rôti de porc, côte de veau...

