

# ANJOU VILLAGES BISSAC LE BOXER ROUGE

**Millésime :** 2019

**Cépage :** Cabernet Sauvignon

**Terroir:** Schistes

**Température de service:** 16 à 17°C

**Conservation :** 6 à 7 ans de garde

**Vinification :** Vendanges mécaniques avec table de tri. 20 jours de macération en cuve inox thermorégulée. Plusieurs remontages pour extraire en douceur. Elevage en barrique de 220 litres pendant 24 mois.

## Dégustation:

**Oeil:** Robe profonde et soutenue de couleur rubis.

**Nez:** Note de fruits noirs

**Bouche:** Belle charpente avec une véritable finesse.

**Accord mets et vins:** Viandes rouges ou viandes préparées en sauce( tournedos Rossini, jarret de veau braisé) ou encore un canard rôti ou une oie farcie.

