

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'anjou-rouge, expression du cabernet sur les schistes de Loire, procure des sensations vraies aux hédonistes curieux, désireux de partager leur rencontre vigneronne au cours d'un repas chaleureux. Le cabernet franc donne à ce vin sa finesse et son expression fruitée et aromatique, le cabernet sauvignon, mené à bonne maturité, apporte une charpente qui le prédispose à se bonifier quelques années en cave.

CLIMAT

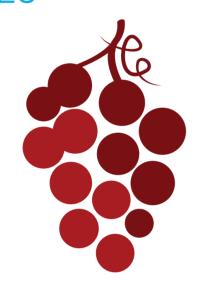


Climat océanique tempéré, plutôt sec, illustrant la proverbiale "douceur angevine"

SOLS

Sols sombres de schistes de "l'Anjou noir".

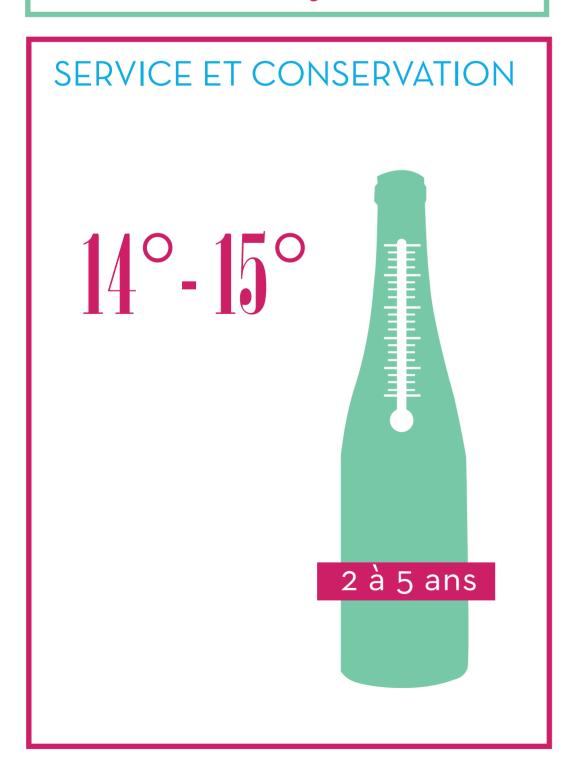
CÉPAGES



cabernet franc, cabernet sauvignon, pineau d'aunis, en complément : le grolleau peut-être assemblé à hauteur de 10 % maximum

COULEUR





PRODUCTION/AN*

51800 hl
soit environ 6 900 000
bouteilles par an

RENDEMENT ANNUEL*

48 hl/ha



ACCORDS METS ET VINS



APÉRITIF

Charcuterie

PLAT

Viandes rouges grillées Viandes blanches grillées

DÉGUSTATION



rubis à grenat

avec des notes épicées

arômes de cerise, cassis, framboise, rose, violette

bouche

tanins fins
avec des notes
de fruits rouges frais