

ANJOU VILLAGES^{AOC}

profond,
INTENSE,
et quelle complexité.

¹ Profond : désigne l'intensité d'une robe et la richesse aromatique.

² Intense : vin riche en arômes.

³ Complexité : qualité d'un vin dont les caractères aromatiques et gustatifs sont nombreux et variés.



VINS DU
VAL DE LOIRE

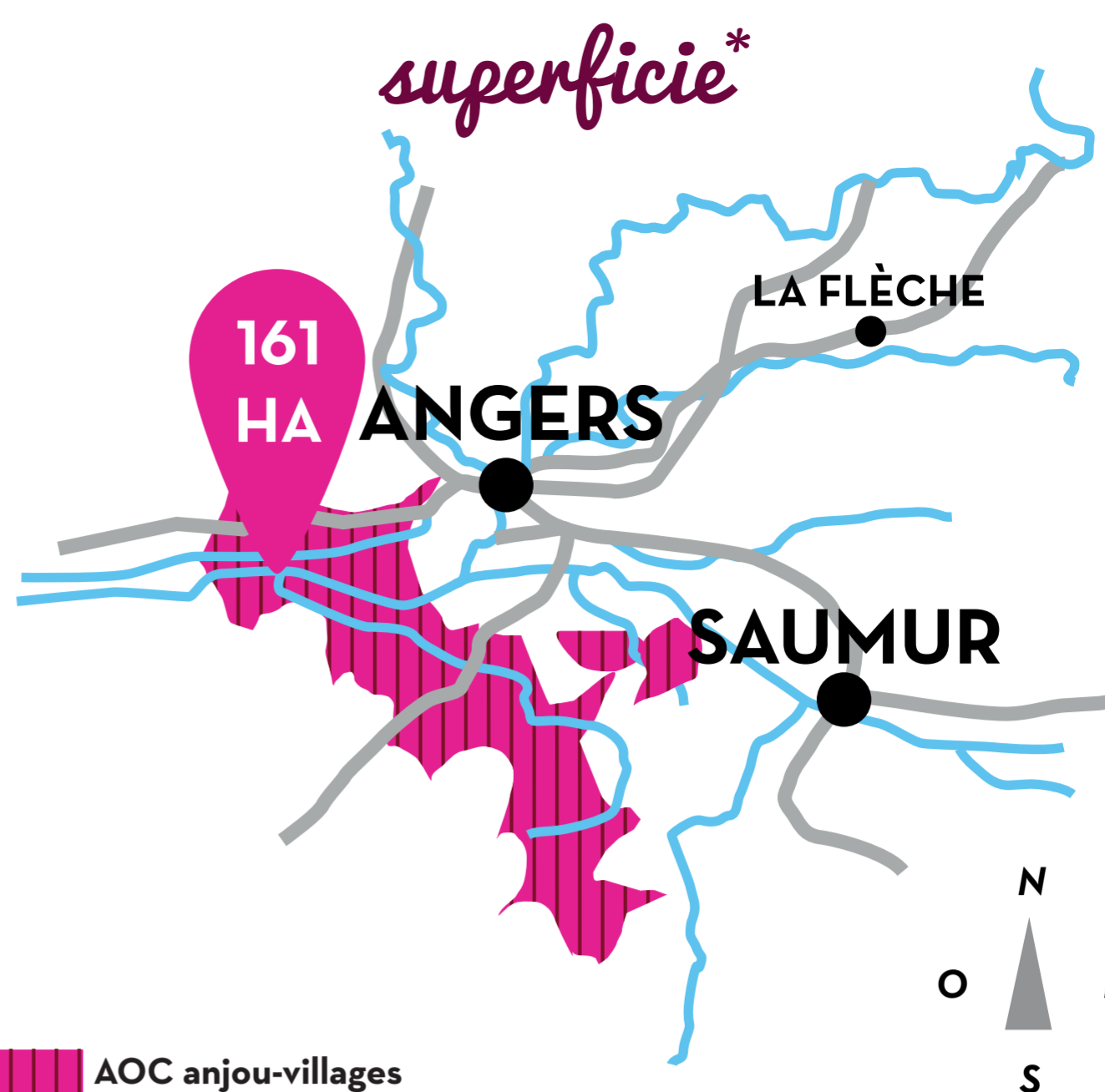
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION

*superficie**



AOC anjou-villages

LE SAVIEZ-VOUS ?

Ce terroir correspond à une sélection de terrains retenus dans l'AOC Anjou.

Les sols les plus adaptés, précoces et bénéficiant d'une bonne exposition ont été retenus dans l'aire délimitée.

CLIMAT

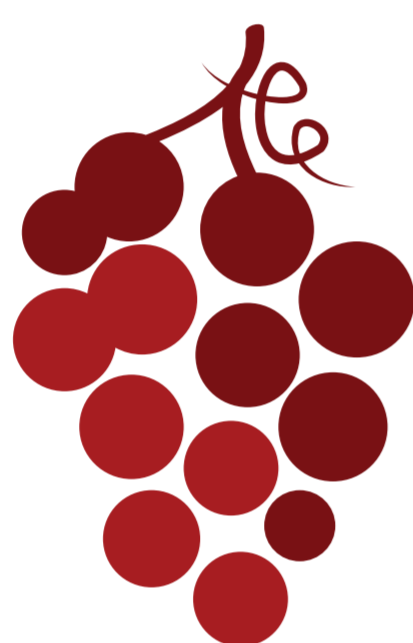


Climat *océanique tempéré*, plutôt sec, illustrant la proverbiale "*douceur angevine*".

SOLS

Sols de schistes. Recouvrement possible de formations graveleuses.

CÉPAGES



cabernet franc,
cabernet sauvignon

COULEUR



Rouge

PRODUCTION/AN*

6 700 hl

soit environ 893 300
bouteilles par an



PRODUCTEURS

100



RENDEMENT ANNUEL*

41 hl/ha



ACCORDS METS ET VINS

MENU

PLAT

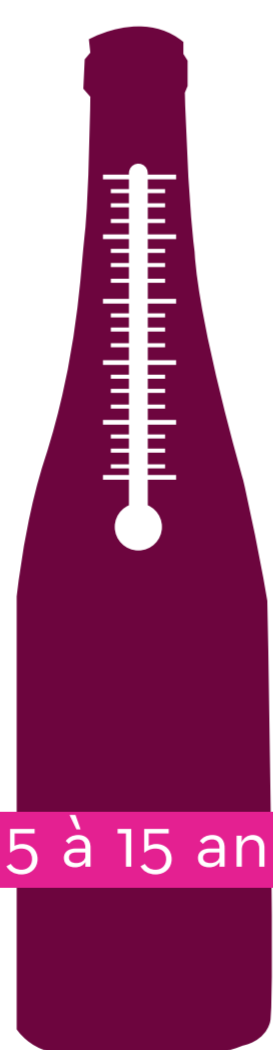
**Viandes rouges grillées
ou en sauce
Volailles rôties ou farcies
Gibiers**

FROMAGE

Fromages de caractère

SERVICE ET CONSERVATION

16° - 17°



5 à 15 ans

DÉGUSTATION

œil

robe grenat
profonde et intense

nez

arômes de fruits rouges
ou noirs, iris, violette
Avec le vieillissement :
cuir, sous-bois

bouche

ample, charnue,
aux tanins soyeux

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années