

ANJOU-VILLAGES
BRISSAC AOC

NOBLE,¹
*riche*²
et pourtant
GÉNÉREUX.³

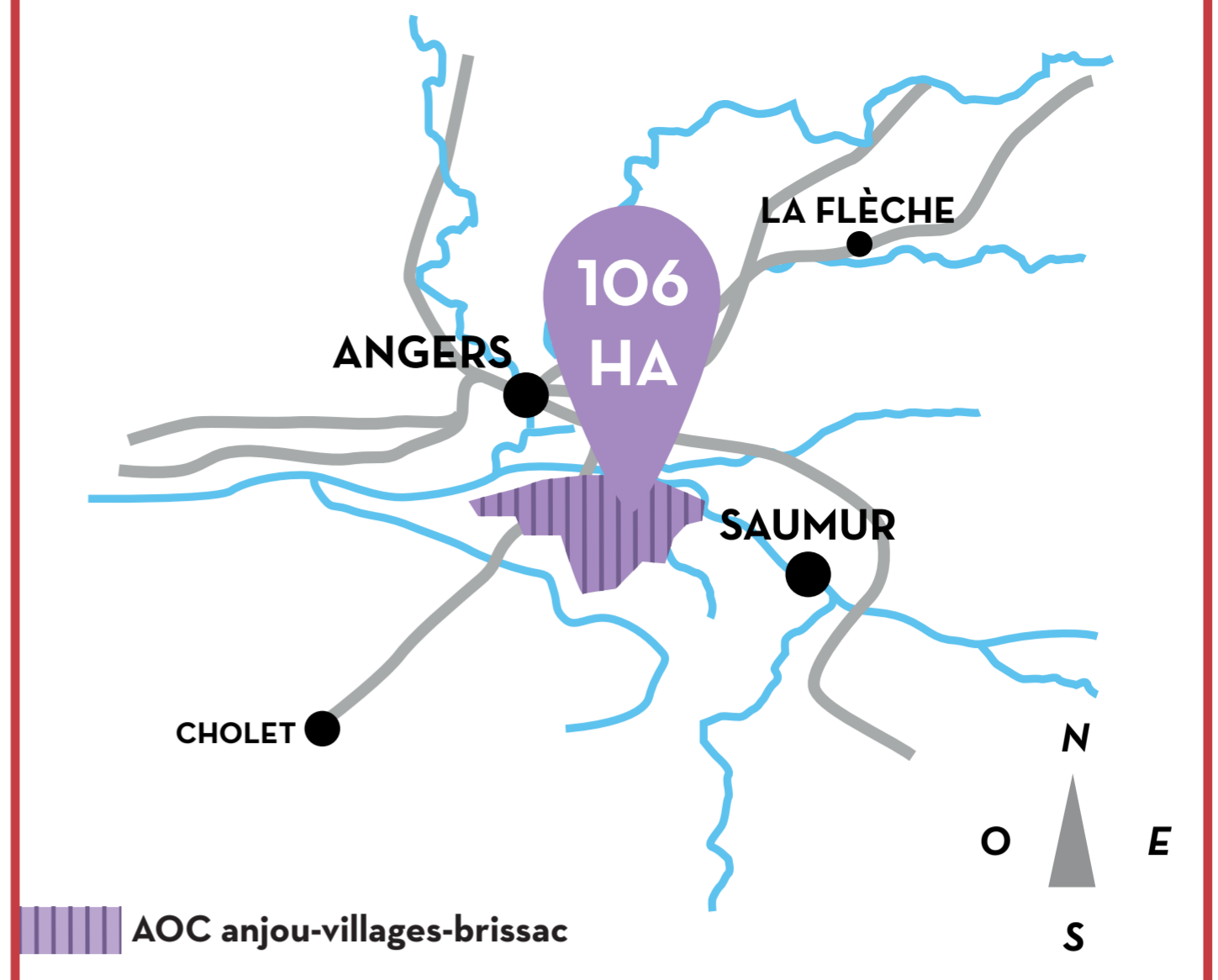
1 Noble : vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.
2 Riche : vin coloré, généreux, puissant et à la fois équilibré.
3 Généreux : vin riche en arômes fruités.

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**



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'aire d'anjou-villages -brissac correspond à une sélection de parcelles retenues dans l'AOC anjou-villages au sein d'une dizaine de communes autour de Brissac ayant une tradition dans la production de vins rouges de grande garde. Elle correspond approximativement à l'aire de l'AOC coteaux-de-l'aubance.

CLIMAT



Climat *océanique tempéré*,
plutôt sec.

SOLS

Sols de schistes. Recouvrement possible
de formations graveleuses.

CÉPAGES



cabernet franc,
cabernet sauvignon

COULEUR



Rouge

PRODUCTION/AN*

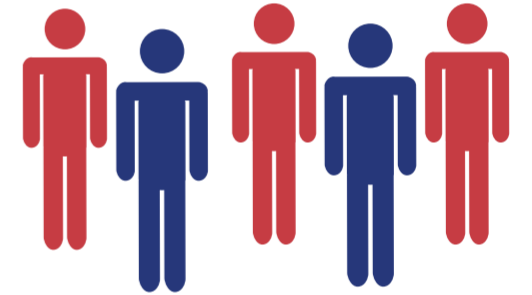
4 300 hl

soit environ 573 300
bouteilles par an



PRODUCTEURS

30



RENDEMENT ANNUEL*

41 hl/ha



ACCORDS METS ET VINS



PLAT

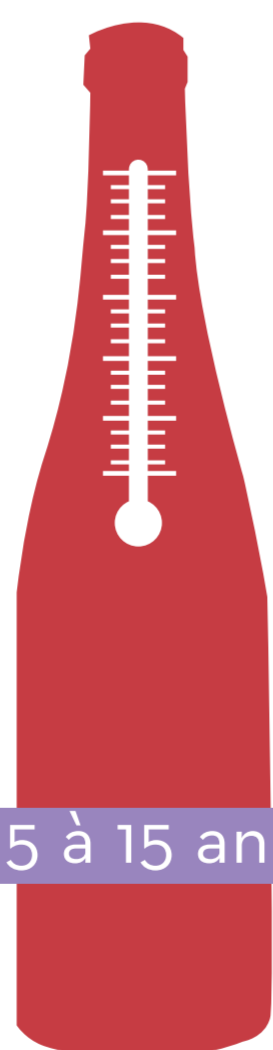
**Viandes rouges grillées
ou en sauce
Volailles rôties ou farcies
Gibiers**

FROMAGE

Fromages affinés

SERVICE ET CONSERVATION

16° - 17°



5 à 15 ans

DÉGUSTATION

œil

robe profonde,
soutenue, rubis

nez

arômes de réglisse,
fruits rouges et noirs
Avec le vieillissement :
cuir, sous-bois

bouche

charpentée,
tannique, charnue

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années