

Anjou Rouge

Vignoble | Val de Loire
Anjou Saumur

AOC | Anjou

Typicité | Sec

Fournisseur | Château de Putille



TERROIR

Schistes.

CÉPAGE

Cabernet Franc (100%)

VINIFICATION

Cuaison moyenne 6 à 9 jours. Température élevée de macération. 5 à 6 soutirages pendant l'hiver. Assemblage des cuvées début mars. 2 passages au froid. Simple filtration avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Couleur rubis.*

Nez | *Ce vin évoque au nez une corbeille de fruits rouges*

Bouche | *Tanins souples.*

ACCORDS METS

Viandes rouges, Viandes blanches, volailles grillées ou en sauce, Poissons et Fromages

SERVICE IDÉALE



15-16°C

