

fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

ROUGE DE SCHISTE

2018

AOC ANJOU BRISSAC



L'**objectif du domaine**, c'est que chaque cuvée soit une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus – à chacune son moment ou son plaisir !
L'**esprit de cette cuvée** était de réaliser un Anjou Brissac d'un nouveau style, pour célébrer la nouvelle dénomination de l'appellation !

GÉOLOGIE

Roche de schiste gris verdâtre et altération de schiste vert à pourpré.

ENCÉPAGEMENT

50% cabernet franc, 50% cabernet sauvignon.

MODE DE CULTURE

La culture de nos vignes est menée de façon traditionnelle et sélective, l'entretien du sol est mécanique, sans désherbage chimique, nos vignes sont protégées par des préparations à base de produits naturels.

VINIFICATION

Léger pressurage, macération courte avec une majorité de grappes entières, élevage de 18 mois en cuve inox, non filtré. Faible niveau de soufre pour respecter le fruit.

ANALYSE A LA MISE

Sulfites : total 25 mg/L (normes EU : 150 mg/L ; vins bio : 100 mg/L) ; Alcool : 14,59% vol

DÉGUSTATION

Le nez laisse imaginer des cabernets franc et sauvignon mûrs à point. En bouche, on apprécie les tanins souples et un bel équilibre. Après les notes très marquées de fruits rouges et noirs, la finale procure une réelle sensation de fraîcheur.

CONSEILS

Notre accord préféré : tout simplement sur une viande rouge.

Ce vin est vivant. Un léger perlant étant présent à l'ouverture, un carafage pourra s'avérer pertinent les deux premières années.

Servir à 13°C pour déguster entre 16 et 17°C.

Garde : 5 ans et plus.