

fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

ANJOU VILLAGES BRISSAC

2016

AOC ANJOU VILLAGES BRISSAC



GÉOLOGIE

Schistes de l'Anjou noir.

ENCÉPAGEMENT

Cabernet franc, cabernet sauvignon.

MODE DE CULTURE

Les sols sont labourés et naturellement enherbés.

VINIFICATION

Après une courte macération suivi d'un doux pressurage, la vinification s'est prolongée sur la base d'un élevage long (15 mois).

ANALYSE

Soufre : total 34 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L)

Alcool : 12,8% vol

DÉGUSTATION

Avec une robe profonde de couleur rubis, ce vin charpenté et harmonieux, délivre une belle note de fruits rouges.

CONSEILS

Garde : 10 ans et plus.