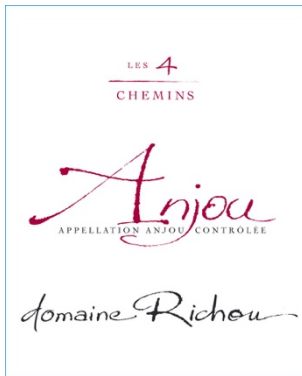


fiche technique



GAMME : LARGE SOIF

LES 4 CHEMINS

2017

AOC ANJOU ROUGE 

GÉOLOGIE

Schistes de l'Anjou noir.

ENCÉPAGEMENT

Cabernet franc.

MODE DE CULTURE

Les sols sont labourés et naturellement enherbés.

VINIFICATION

Macération courte, pour partie en grappe entière, fermentation et élevage de 4 mois environ en cuve inox, non filtré.

ANALYSE

Soufre : libre < 10 mg/L, (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L)

Alcool : 13,30% vol

DÉGUSTATION

Vin aux arômes de fruits rouges et d'épices.

CONSEILS

Garde : sur sa jeunesse.