



Domaine de la MONTCELLIERE

EARL GUÉNEAU Louis et fils

La Montcellière
49310 TREMONT- France

Anjou Rouge AOP

DESCRIPTION

Ce vin a droit à l'appellation. Il provient généralement des parcelles situées au pied des collines et des plateaux sur des sol argileux-schisteux. Il existe deux cépages pour l'Anjou Rouge : le cabernet franc et le cabernet sauvignon, mais sur l'exploitation le cabernet franc domine sur ce vin. De 8 à 10 jours de cuvaison et une mise en bouteilles au printemps lui confèrent ces arômes de fruits rouges.

ACCOMPAGNEMENT

Les anjou rouges accompagnent la meilleur cuisine : charcuterie, viandes grillées, fromages légers. Servir entre 12° et 15° C Suivant les millésimes peut-être bus dans l'année ou être conservé 2 à 3 ans.

LE VIN

Un vin au couleur rubis et grenat. Il sort une palette d'arômes de fruits rouges et offre en bouche une attaque veloutée, mélangée avec du tanin, qui caractérise sa rondeur et sa souplesse.

VIEILLISSEMENT

Suivant les millésimes peut-être bu dans l'année ou être conserver 2 à 3 ans.



Contact:

Site: domainedelamontcelliere.com | Tèl: 02 41 59 60 72

Mail: vincent.gueneau@wanadoo.fr