

ANJOU VILLAGES « Clos de l'Étang » AOC

LOCALISATION: Rive droite du Layon, au cœur du vignoble de Chaume.

CEPAGE : Cabernet Franc 30% et 70% Cabernet Sauvignon

TERROIR : argilo calcaire

RENDEMENT: 40 hectolitres par ha

VINIFICATION : Après une vendange manuelle , éraflage , cuvaison en cuves inox à des températures de 40° pendant 6 h , puis 25° avec des remontages fréquents et une macération de 15 à 30 jours. Certaines années , passage en fûts pendant environ 11 à 12 mois.

DEGUSTATION:. Très belle robe rouge , nez de fruits sauvages mûrs , vin avec une grande amplitude en bouche, c'est un vin de garde .

CONSOMMATION: servir entre 12° et 16° avec les viandes rouges , les petits gibiers, les fromages doux , et pour les amateurs de gâteaux au chocolat amer, ne pas hésiter!!!

Nos vins ne sont pas ou peu filtrés, il faut donc leur pardonner un éventuel dépôt!

