



Anjou Rouge 2008

Dégustation faite par Alain SEGELLE

Très jolie robe à la teinte rouge rubis carmin fin.
Etoffe élégante, finement fournie. Relief fin et constant à la fois. Belle limpidité.

Bien joli nez de fruits mûrs et baies forestières. Arômes chastes et chaleureux à la fois tout en maintenant une bonne fraîcheur et homogénéité d'odeurs présentes (fruitées) et à venir : sous-bois chaud d'Automne : fougères, lierres, bruyères, écorces diverses à peine épicées... sur fond encore très discret de cuir, de poil giboyeux.

Bouche dotée d'une fine attaque aimable et constante. Sans dureté majeure tout en assurant une bonne lignée de tannins plutôt gourmands. Jolie matière d'ensemble d'un bon vin rouge ligérien que l'on peut apprécier jeune avec tous les plaisirs du Cabernet franc, mais que l'on peut attendre encore quelque peu 2 à 3 ans en cave fraîche pour beaux rôtis classiques.

T° : 15°C

Caractéristiques

Cépage : 85 % Cabernet franc, 15 % Cabernet Sauvignon.
Terroir : Schiste vert et altération.
Récolte : Manuelle et mécanique.
Vinification : 20 à 30 jours de macération.
Elevage : 6 à 12 mois en cuve.
Accord : Viande rouge, viande en sauce, gibier.

Analyse

% volume acquis : 12.69 % volume
SO2 Total : 24 mg/l
SO2 Libre : 6 mg/l
Acidité totale : 3.37 g/l