

Anjou Villages 2005

Cuvée « Foulque Nerra »



Dégustation faite par Alain SEGELLE

Très belle robe d'une riche teinte rouge rubis foncé, bien fourni. Etoffe ample et relief généreux.

Beau nez chaleureux généreux, fourni. Odeurs bien présentes de fruits et peaux très mûrs.

Remarquables senteurs finement constantes alliant la chair des fruits à celles de leurs éléments complexes : peaux, pépins, noyaux, queues, ... sur fond d'épices riches, en macération, mêlées de zestes de quinquinas et de cuir.

Bouche à l'attaque charnue, dotée d'une jolie force, vigueur. Beaucoup d'envergure et d'envies ... à suivre.

Beau vin majeur qui devrait faire bonne place dans vos meilleures sélections ligériennes 2003 et à marier avec vos meilleurs mets et rôtis de choix, voire même de succulents cuisseaux. T° : 17 – 18°C.

Caractéristiques

Cépage : 100 % Cabernet franc.

Terroir : Altération de schistes Briovériens

Récolte : Manuelle et mécanique.

Vinification : 20 à 30 jours de macération.

Elevage : 12 à 15 mois sous bois – les objectifs de qualité imposés induisent une production confidentielle.

Accord : Viande rouge, viande en sauce, gibier.

Analyse

% volume naturel :

% volume acquis :

SO2 Total :

SO2 Libre :

Acidité totale :