



Anjou Villages 2006 Cuvée « Les Nepperons »

Dégustation faite par Alain SEGELLE

Fine robe à la teinte rouge grenat vermillonnant. Etoffe plaisant et relief à peine fondant.

Nez finement ouvert mêlant des odeurs agréables de fruits pochés et de terre moussus et lisière forestière sur un subtil fond naissant d'épices et de pétales de rose, pivoine, iris ... en cours de flétrissement qui offre une agréable petite vague de fraîcheur.

Bouche à l'attaque aimable, relativement plaisante, friande tout en se liant aisément à une structure tannique elle-même un tant soi peut fondante.

Très bon vin en cours d'épanouissement et facile à marier à toute bonne cuisine ménagère en mettant les bons petits plats dans les grands, de même que toutes les bonnes volailles labellisées. T° : 17°C

Caractéristiques

- Cépage : 100% Cabernet franc.
Terroir : Altération de schistes Briovériens
Récolte : Manuelles et mécanique.
Vinification : 20 à 30 jours de macération.
Elevage : 15 à 15 mois sous bois – cuvée issue d'une sélection parcellaire.
Accord : Viande rouge, viande en sauce, gibier.

Analyse

- % volume naturel :
% volume acquis :
SO2 Total :
SO2 Libre :
Acidité totale :