



## Anjou Villages 2007

Dégustation faite par Alain SEGELLE

Jolie robe teinte rouge rubis grenat carminé. Etoffe chaleureuse. Relief relativement constant, mi-fin, mi-dense.

Nez chaleureux, tout en conservant des charmes et arômes plaisants dans un univers très mûrs, chauds. Odeur de belle terre chaude sur fond de marrons entrain de griller et de fines herbes et épices racées.

Bouche tout à fait régulière ; pas d'attaque massive mais l'astringence s'accommode bien de cette vinosité ... temporisant chacun d'entre eux (tanins / alcool) et devraient se fondre encore plus agréablement dans les quelques années pour satisfaire toute bonne cuisine fermière et même bourgeoise, viandes rouges dans un premier temps, fricassées et viandes braisées ensuite...

Jolie matière d'ensemble mi-ferme, mi-charnelle. T° : 16 – 17°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 : 12 à 18 mois en cuve puis 6 à 12 mois en bouteille.

Accord : Viande rouge, viande en sauce, gibier.

## Analyse

% volume acquis : 13.06 % du volume

Acidité totale : 3.9 g/l

SO2 total : 56 mg/l