



ANJOU ROUGE

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Cabernet Franc
Terroir : type argilo-limoneux-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée
Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 12 et 14°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets
Arômes : frais et expressif, fruits rouges à noyaux, notes légèrement chocolatées
Bouche : attaque franche mais souple, milieu de bouche ample, belle longueur pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris d'agneau aux figues et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

