



ANJOU ROUGE FULGURE

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 : 8 mois en fûts de chêne sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 10 ans en cave,
optimum entre 3 et 10 ans
Température : entre 12 et 14°C



DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets rubis
Arômes : fin et expressif, fruits rouges, notes chocolatées prononcées, légèrement boisé
Bouche : attaque plein de souplesse, milieu de bouche riche, légèrement tannique, finale ronde et soyeuse

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner un veau marengo, un curry d'agneau, des aumônières salées à la normande



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

