



ANJOU ROUGE 2022

Parcelle des Moulins

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 54%, Cabernet Sauvignon 33%, Grolleau 13%

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 16 et 17°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 figes et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé

RECOMPENSES

Médaille de Bronze
Concours de Macon 2024



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

