



## ANJOU VILLAGES 2022

### Clos de Saint Brieux

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine

#### VIGNOBLE

**Cépage** : assemblage Cabernet Franc 62%, Cabernet Sauvignon 38%

**Terroir** : type argilo-limoneux-sableux

**Culture** : en conversion BIO

#### PRODUCTION ET VINIFICATION

**Fermentation** : cuve inox thermo-régulée

**Elevage** : 12 mois en fût, puis assemblage cuve et fût

#### POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave, à laisser vieillir

**Température** : entre 16 et 17°C

#### DEGUSTATION

**Robe** : profonde de couleur rubis

**Arômes** : fruits noirs, note de réglisse, légèrement boisé

**Bouche** : attaque vive mais souple, milieu de bouche ample, finale volumineuse et charpentée

#### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner un magret de canard, une pièce de bœuf grillée, un fromage de caractère

#### RECOMPENSES

- Médaille d'Or Concours Bettane+Desseuve Prix Plaisir 2024
- Médaille d'Argent Concours des Ligiers 2025
- Médaille d'Argent Concours International de Lyon 2025



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

