



## ANJOU VILLAGES 2023

### Clos de Saint Brieux

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine

#### VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 70%, Cabernet Sauvignon 30%

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

DEGRES : 13%

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

