



# ANJOU ROUGE 2021

## 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 figues et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé

