

ANJOU **rouge** *LES RUAUX* *SANS SULFITES AJOUTES*

Appellation d'Origine Contrôlée



Encépagement : 100 % Cabernet franc

Terroir : Argile sur Schistes

Vendanges : mécanique, récolte octobre

Vinification : Cette vinification sans sulfites nécessite une attention particulière afin de conserver toutes les qualités et les arômes du raisin. La macération dure 15 jours environ. Quelques remontages sont effectués afin d'extraire la couleur et les tanins mais sans excès. L'écoulage n'intervient qu'après dégustation pour évaluer la couleur et les caractères du vin. Le décuage est effectué manuellement afin de ne pas triturer la vendange. Après la fermentation malolactique, nous effectuons un soutirage avec aération.

Elevage : élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille, effectuée après une filtration tangentielle

Analyse : Alcool acquis environ 13% vol
(Selon les millésimes)

Mise en bouteille : mars

Production : 5000 bouteilles

Dégustation : Cet Anjou rouge sans sulfites ajoutés se caractérise par une robe vive et rubis. Le nez exprime des caractères de fruits rouges et des arômes de violettes avec une belle harmonie en bouche.

C'est un vin de jeunesse ne manquant pas de caractère. A consommer sous 2 à 3 ans, il se déguste aux environs de 15 °C.

Accord mets et vins : Il accompagnera le meilleur de la cuisine quotidienne, ainsi que vos charcuteries, viandes rouges, petits gibiers et fromages affinés.

