



# Anjou Villages

## Cuvée « Foulque Nerra »



**Sehr schöne tief rubinrote Optik, gut ausgebildet. Komplexe Materie und reiches Relief. Warmtonige, großzügige Nase mit Dichte. Intensiver Duft von Früchten und altem Leder.**

Bemerkenswerte Noten von feiner Kontinuität die das Fruchtfleisch mit ihren komplexen Elementen verbinden: Haut, Samen, Kerne, Stengel, ... auf einem reichen Fond von Gewürzen, in Mazeration, zusammen mit Spuren von Chinarinde und Leder.

Im Mund heftiger Anklang, mit entschiedener Kraft und Bestimmtheit. Großes Format und ein Versprechen...dem zu folgen bleibt.

Schöner Wein von Bedeutung dem ein Ehrenplatz unter ihrer Auswahl an Loireweinen 2003 gebührt und der Ihre besten Gerichte und Braten, wie eine Kalbskeule begleitet.

T°: 17 – 18°C. ■



### Eigenschaften

- Rebsorte : 100 % Cabernet Franc
- Boden : Verwitterter Schiefer mit Sedimenten
- Weinlese : Von Hand und mechanisch.
- Keltern : 20 bis 30 Tage Mazeration.
- Ausbau : 12 bis 15 Monate im Holzfass
- Begleiter zu : Rotes Fleisch, Fleischgerichte mit Soße, Wild

#### Analyse

- % Vorhandener Alkohol : 13,6 %
- Volumenprozent Gesamtsäure : 3,7 %
- Schwefeldioxid gesamt : 100 mg/l

