



Anjou Villages

Cuvée « Les Nepperons »



La cuvée «Nepperons» est une sélection de cabernet franc, issue de coteaux portant ce nom, retenus pour la grande qualité de leur terroir. Elle est élevée en barrique..

Fine robe à la teinte rouge grenat vermillonnant.
Etoffe plaisant et relief à peine fondant.

Nez finement ouvert mêlant des odeurs agréables de fruits pochés et de terre moussus et lisière forestière sur un subtil fond naissant d'épices et de pétales de rose, pivoine, iris ... en cours de flétrissement qui offre une agréable petite vague de fraîcheur.
Bouche à l'attaque aimable, relativement plaisante, friande tout en se liant aisément à une structure tannique elle-même un tant soi peut fondante.

Très bon vin en cours d'épanouissement et facile à marier à toute bonne cuisine ménagère en mettant les bons petits plats dans les grands, de même que toutes les bonnes volailles labellisées
Température : 17°C ■



Caractéristiques

- **Cépage** : 100% Cabernet franc
- **Terroir** : schiste vert et altération
- **Récolte** : manuelle et mécanique
- **Elevage** : 12 à 15 mois en cuve sous bois
- **Accord** : viande rouge, viande en sauce, gibier

Analyse

- **% volume acquis** : 14,1 %
- **Volume acidité totale** : 3,6 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 41 mg/l

