



# Anjou Villages

## Cuvée « origine »



**Jolie robe teinte rouge rubis grenat carminé.  
Etoffe chaleureuse.  
Relief relativement constant, mi-fin, mi-dense.**

Nez chaleureux, tout en conservant des charmes et arômes plaisants dans un univers très mûrs, chauds. Odeur de belle terre chaude sur fond de marrons entraînant de griller et de fines herbes et épices racées. Bouche tout à fait régulière ; pas d'attaque massive mais l'astringence s'accommode bien de cette vinosité ... temporisant chacun d'entre eux (tanins / alcool) et devraient se fondre encore plus agréablement dans les quelques années pour satisfaire toute bonne cuisine fermière et même bourgeoise, viandes rouges dans un premier temps, fricassées et viandes braisées ensuite...

Température : 16 – 17°C ■



### Caractéristiques

- **Cépage** : 85 % Cabernet franc - 15 % Cabernet Sauvignon
- **Terroir** : schiste vert et altération
- **Récolte** : manuelle et mécanique
- **Vinification** : 10 à 15 jours de macération
- **Elevage** : 12 à 18 mois en cuve
- **Accord** : viande rouge, viande en sauce, gibier

### Analyse

- **% volume acquis** : 13.6 % volume
- **Acidité totale** : 4,2 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 90 mg/l

