



Anjou Rouge

Château de Passavant



Jolie matière d'ensemble d'un bon vin rouge ligérien que l'on peut apprécier jeune avec tous les plaisirs du Cabernet franc, mais que l'on peut attendre encore quelque peu 2 à 3 ans en cave fraîche pour beaux rôtis classiques.

Température conseillée : 15°C. ■



ISSU
DE RAISINS
DEMETER

Caractéristiques

- **Cépage** : 90 % Cabernet franc, 10 % Grolleau noir
- **Terroir** : schiste vert et altération
- **Récolte** : manuelle et mécanique
- **Vinification** : 5 à 7 jours de macération.
- **Elevage** : 4 à 6 mois en cuve
- **Accord** : viande rouge, viande blanche et poisson

Analyse

- **% volume acquis** : 12.5 % volume
- **Acidité totale** : 3.19 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 30 mg/l

