



Anjou Villages

Cuvée « Foulque Nerra »



La cuvée « Foulque Nerra » est une sélection des meilleurs cabernets du domaine, vinifiée seulement dans les millésimes d'exception. Elle porte le nom du créateur du château de Passavant qui le construisit au Xe siècle.



Très belle robe d'une riche teinte rouge rubis foncé, bien fournie.

Ettoffe ample et relief généreux.

Beau nez chaleureux généreux, fourni.

Odeurs bien présentes de fruits et peaux très mûrs.

Remarquables senteurs finement constantes alliant la chair des fruits à celles de leurs éléments complexes : peaux, pépins, noyaux, queues, ... sur fond d'épices riches, en macération, mêlées de zestes de quinquinas et de cuir. Bouche à l'attaque charnue, dotée d'une jolie force, vigueur. Beaucoup d'envergure et d'envies ... à suivre. Beau vin majeur qui devrait faire bonne place dans vos meilleures sélections ligériennes à marier avec vos meilleurs mets et rôtis de choix, voire même de succulents cuisseaux.



Température : 17 – 18°C après 3 heures de carafe. ■

Caractéristiques

- **Cépage** : 100 % Cabernet franc.
- **Terroir** : altération de schistes Briovériens
- **Récolte** : manuelle et mécanique
- **Vinification** : 20 à 30 jours de macération.
- **Eleveage** : 12 à 15 mois sous bois – les objectifs de qualité imposés induisent une production confidentielle
- **Accord** : Viande rouge, viande en sauce, gibier

Analyse

- **% volume acquis** : 13,6 % volume
- **Acidité totale** : 3,7 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 100 mg/l

