Château de Passavant







Anjou Rouge 2022

Rouge léger et fruité. Un vin caractéristique des cabernets francs ligériens assoupli par la rondeur du grolleau noir. Aromatiquement : petits fruits rouges et noirs frais à légèrement compotés

Cépage 90% Cabernet Franc, 10% Grolleau

Noire

Terroir Altération de schistes vert

Récolte Mécanique

Vinification 5 à 7 jours de macération

Elevage 4 à 6 mois en cuve

Accord viandes rouges et blanches, poissons

% Volume acquis 13,3 % volume

Acidité Totale 2,4 g/L

SO2 totale 70 mg/L