

Anjou Rouge Tradition 2010

Cépage : 100% Cabernet Franc

Critères techniques d'élaboration

- Récolte tardive pour bénéficier d'une maturité optimum.
- La phase de macération courte (10 à 12 jours) avec un contrôle permanent des températures, a su révéler, pour ce millésime d'exception, un vin fruité et plein de fraîcheur.

Dégustation

- La robe : couleur rubis.
- Le nez expressif dominé par des notes de fruits rouges (cassis, framboises).
- L'attaque harmonieuse, partagées entre les fruits rouges et des tanins déjà souples et soyeux.

Conseils de service

- A servir à une température de 15 à 16°C.

Cet Anjou Rouge accompagnera parfaitement vos viandes rouges, volailles et fromages.



PALMARES POUR L'AOC ANJOU ROUGE TRADITION

2008 - Concours Général Agricole à Paris : Médaille de Bronze (Millésime 2007)

1990 - Concours Général Agricole de Paris : Médaille d'Argent

1979 - Concours Général Agricole de Paris : Médaille d'Or

1975 - Concours Général Agricole de Paris : Médaille d'Or