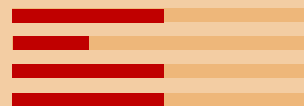




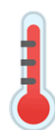
Anjou 1927 2020

Typicité

Puissant  
Tannique  
Expressif  
Fruité



5 ans



14°C



30 min.



AOP Anjou



Cabernet Franc 75 % - Cabernet Sauvignon 25 %

8 ha – Rendement : 35 hl / ha

Terroir : Sol de graves - sableux limoneux



Vinification traditionnelle. Macération de 21 jours.  
Élevage en cuve de 12 mois



- ✓ Alcool : 13 % Vol.
- ✓ Acidité totale : 2.8 g / L
- ✓ Sucres résiduels : 0 g / L



Robe profonde de couleur rubis. Notes de fruits rouges évoluant vers des arômes complexes (fruits noirs, sous-bois...). Bouche fraîche aux tanins fins, ronde et soyeuse. A servir légèrement frais 14-16° C pour qu'il livre totalement son potentiel aromatique de petits fruits rouges..



Assiette de charcuteries, jambons crus, rillettes de canard, Bœuf mijoté, blanquette de veau, volailles grillées, Omelettes aux champignons, Spaghettis bolognaise



Neufchâtel, fromages à pâte molle



Poisson poché au vin



Poêlée de Cèpes et champignons des bois.



Des poires au vin rouge ou des pommes tapées aux épices



Domaine des Trottières – LD Les Trottières Thouarcé – 49380 Bellevigne en Layon  
Accueil 02 41 54 14 10 Commercial 06 50 44 88 50 [www.domainedestrotties.com](http://www.domainedestrotties.com)

