Anjou 1927 2021

Typicité

Puissant	
Tannique	
Expressif	
Fruité	

5 ans | **14°C** | **30 min.**

AOP Anjou

Cabernet Franc 60 % - Cabernet Sauvignon 40 %

8 ha – Rendement : 50 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 : 3.2 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.domainedestrottieres.com

AR2111622