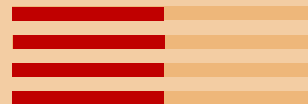




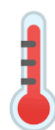
Anjou-Villages 2020

Équilibre

Puissant
Tannique
Expressif
Fruité



7 ans



16°C



30 min.



AOP Anjou-Villages



100 % Cabernet Sauvignon

11 ha – Rendement : 38 hl / ha

Terroir : Sol de graves - sableux limoneux



Vinification traditionnelle. Macération de 21 jours
Elevage en cuve minimum de 18 mois.



- ✓ Alcool : 13 % Vol.
- ✓ Acidité totale : 3 g / L
- ✓ Sucres résiduels : ≤ 2 g / L



Robe profonde de couleur rubis. Notes fines de fruits rouges et de fleurs (iris, violette) évoluant vers des arômes complexes (fruits noirs, sous-bois...). Bouche fraîche aux tanins fins, mais plutôt ample et charnue. Equilibre parfait entre puissance, tannins et fruité, un vin facile à accorder.



Gibiers, viandes rouges goûteuses, épaule d'agneau aux herbes de Provence, entrecôte, rôti de bœuf, bavette de bœuf grillée, Pot au feu, bœuf bourguignon, petit salé et sauté de veau...



Saint nectaire, fromages de chèvres, Camembert, Brie fermier...



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

Dégustation commentée
Cliquez ou Flashez

