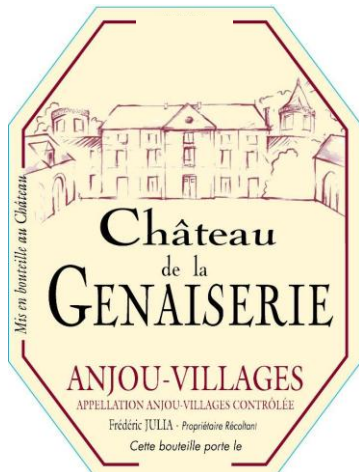




CHÂTEAU DE LA GENAISERIE

AOC Anjou Villages 2011



Appellation	AOC Anjou Villages
Millésime	2011
Cépage	100% Cabernet Franc
Sol	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de plantation	4500 pieds / hectare
Acidité Totale	3.05 g/l H2SO4
Alcool	12.8% vol.



❖ Viticulture

Issu de raisins en conversion vers l'agriculture biologique.

❖ Vinification

Récolte manuelle à maturité phénolique optimale. Vinification avec maîtrise des températures et macération de plusieurs jours avec micro-oxygénation ménagée pour favoriser l'expression des arômes et exprimer la rondeur des tanins. Pas de collage. Filtration légère avant embouteillage.

❖ Dégustation

Robe pourpre profonde. Nez déjà très marqué par des fruits rouges et noirs, agrémenté d'une note poivrée. Attaque quasi onctueuse et bouche ample et généreuse. Structure tannique, encore bien ferme et laissant augurer un potentiel de garde de 3 à 5 ans. Vin de repas accompagnant agréablement les viandes grillées et rôties ou des fromages à pâte pressée. Avec le temps, il acceptera sans soucis des complexités plus épicées.

❖ Conditionnement

Bouteille Cépage Saver Glass Carton de 6 bouteilles à plat
EAN n° 3 760111 260072