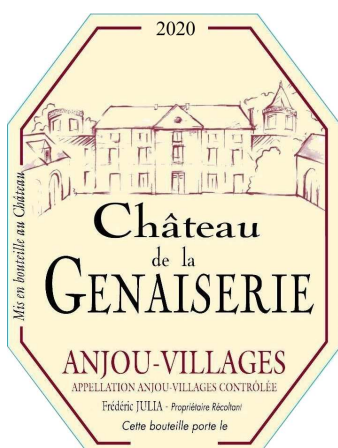


# CHATEAU DE LA GENAISERIE

AOC Anjou-Villages 2020

14.5 Guide Vins & Terroirs Authentiques



<b>Appellation</b>	AOC Anjou Villages
<b>Millésime</b>	2020
<b>Cépage</b>	80% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Sol</b>	Argilo-sableux sur schiste et grès
<b>Densité de plantation</b>	4500 pieds / hectare
<b>Acidité Totale</b>	5,04 g/l H2SO4
<b>Alcohol</b>	13,5% vol.



### ❖ 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 (cerises, fraises, framboises) légèrement confiturés, agrémenté de notes enjôleuses. Attaque quasi onctueuse et bouche ample et généreuse. Structure tannique, encore bien ferme et laissant augurer un potentiel de garde de 5 à 8 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

