

# Château de la Genaiserie

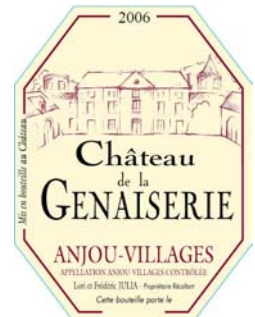
## Anjou-Villages 2006

- **Château de la Genaiserie - AOC Anjou-Villages 2006**  
( 80% Cabernet Franc, 20 Cabernet Sauvignon)



### 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

**HACHETTE WINE GUIDE 2009** ★Page 976: « Elevé plus de douze mois sur ses lies fines, donne une bonne image des anjou-villages avec sa robe rouge intense moirée de noire, son nez concentré de fruits noirs compostés et sa bouche harmonieuse, soyeuse, à la fois riche et délicate... »

On pourra le servir maintenant ou l'attendre trois à quatre ans.



**MEDAILLE DE BRONZE AU CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2009**  
**GUIDE GILBERT & GAILLARD 2010 – 83/100**

<b>Appellation</b>	:	AOC Anjou-Villages
<b>Millésime</b>	:	2006
<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>Alcool</b>	:	13.5% Vol

# Château de la Genaiserie

## Anjou-Villages 2008

- **Château de la Genaiserie - AOC Anjou-Villages 2008**  
( 80% Cabernet Franc, 20 Cabernet Sauvignon)

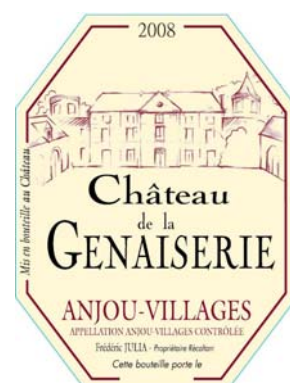


### Vinification

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 légèrement confiturés, agrémenté d'une note fumée réglissée. 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.



### Conditionnement :

Bouteille Cépage Saver Glass

EAN n° 3 760111 260072 / EAN carton 6 bouteilles à plat n° 3 760111 260133

<b>Appellation</b>	:	AOC Anjou-Villages
<b>Millésime</b>	:	2008
<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>Alcool</b>	:	13.5% Vol

Château de la Genaiserie

Frédéric JULIA - 49190 Saint-Aubin de Luigné

Tel : 33 (0)2 41 54 38 82 – Fax : 33 (0)2 41 54 60 45 - E-mail : [genaiserie@genaiserie.com](mailto:genaiserie@genaiserie.com) - [www.genaiserie.com](http://www.genaiserie.com) (Français/English/中文)