

Saveur du Château de la Genaiserie

AOC Anjou-Villages 2012



ANJOU VILLAGES
Appellation Anjou Villages contrôlée
2012



100% Cabernet Franc

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 Anjou Ecusson

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

Appellation	:	AOC Anjou-Villages
Millésime	:	2012
Cépage	:	100% Cabernet Franc
Sol	:	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de Plantation	:	4500 pieds / hectare
Alcool	:	13.5% Vol

Château de la Genaiserie

Frédéric JULIA - 49190 Saint-Aubin de Luigné

Tel : 33 (0)2 41 54 38 82 E-mail : genaiserie@genaiserie.com - www.genaiserie.com (Français/English/中文)