

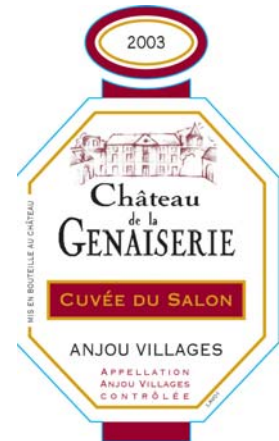
Sélections Parcelnaires

“Cuvée du Salon” 2003

● “Cuvée du Salon” - AOC Anjou-Villages (100% Cabernet Franc)

Vinification

Sélection parcelnaire sur 1,18 ha situé sur une superbe croupe argilo-sableuse sur schiste et grès. Récolte manuelle à maturité phénolique optimale. Vinification en cuve avec maîtrise des températures. Macération de plusieurs jours avec aération ménagée pour favoriser l'expression des arômes et exprimer la rondeur des tanins. Elevage de 9 mois en barriques bordelaises. Battonage régulier des lies. Filtration légère avant embouteillage.



Dégustation

Robe presque noire. Nez marqué par des fruits noirs très murs, accompagnés d'un léger toasté et grillé. Bouche ample avec une structure tannique tout en souplesse et douceur. Finale longue et douce laissant transparaître le soyeux des tanins. Ce vin est déjà à son sommet et accompagnera agréablement les viandes grillées et gibiers.

Conditionnement :

Bouteille Sommelière

Médaille d'Or – Concours des Vins du Val de Loire 2006



Appellation	:	AOC Anjou-Villages
Millésime	:	2003
Cru	:	Cuvée du Salon
Cépage	:	100% Cabernet Franc
Sol	:	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de Plantation :		4500 pieds / hectare
Alcool	:	13.5 % Vol