



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



## ANJOU NOIR 2018 AOP ANJOU VILLAGE

CÉPAGE : cabernet franc.

CULTURE : en conversion biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites cagettes aérées de 15kg.

TERROIR : plusieurs parcelles sur des beaux terroirs de spilites. Vignes d'une quarantaine d'années.

VINIFICATION : macération de quelques jours, pressurage lent, fermentations alcoolique et malolactique lentes en levure indigène, fin de fermentation en cuve.

ÉLEVAGE : en fût pendant 12 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 5 à 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : nez aux notes de fruits mûrs et de vanille, structuré par le bois des fûts de chêne. La bouche est ample et généreuse ; équilibrée avec une finale longue.

NOTRE ACCORD : côte de bœuf cuite aux sarments de vignes et ses fines herbes.



75 cl, bouchon liège naturel, mise en bouteille au domaine.



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

Lieu-dit Pierre Bise • 49750 Beaulieu-sur-Layon • France

• [www.closgalerne.com](http://www.closgalerne.com) •

06 58 50 81 48 • [contact@closgalerne.com](mailto:contact@closgalerne.com)