



ANJOU NOIR

AOP ANJOU VILLAGE

« Une superbe expression de la spilite, une belle structure, un grand rouge de garde »



CÉPAGE : cabernets franc et sauvignon.

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 malo-lactique 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 zan, 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, carré d'agneau.

Réception, audace, typé, caractère

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



17/20
Jancis Robinson

LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

Lieu dit La Parenterie, Chaume © 49190 Rochefort-sur-Loire © France

© www.closgalerne.com ©

+33 6 58 50 81 48 © contact@closgalerne.com



WINE
ENTHUSIAST

93/100