

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Cabernet d'Anjou

Appellation : Appellation Cabernet d'Anjou Contrôlée

Cepages: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%

Millesime: 2015

Sol : silex, argilo-calcaire

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

Vinification: La vendange mécanique, 70% de récolte est pressuré directement, et 30% est mis en cuve pour une macération péliculaire pour avoir une couleur souhaitée et le vin équilibré. Ensuite un débourage de 24 heures. Enfin une fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve sur lies fines pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Production annuelle: 80 000 - 100 000 bouteilles

Dégustation

- Robe rose lumineuse et cristalline aux reflets rouge framboise, ainsi que les nuances saumonés
- Au nez – petits fruits rouges (cassis, mure)
- C'est un vin souple, fruité et élégant

Accords: idéal pour l'apéritif et l'occasions festives, desserts

Température de service : Servir frais 6°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe de ses premières années, voire les 5-6 ans



S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662