

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Anjou Rouge

Appellation : Appellation Anjou Rouge Contrôlée

Cepages: 100% Cabernet Franc

Millesime: 2015

Sol : silex, argilo-calcaire

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

Vinification: La vendange est dégrappée et les raisins sont mis en cuve pour 10-15 jours de macération pour une extraction douce de la couleur, des tanins et arômes de la peau du raisin. Ensuite un débouillage de 24 heures. La fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve avec plusieurs soutirages pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Production annuelle: 20 000 - 30 000 bouteilles

Dégustation

- Robe lumineuse avec la couleur rouge grenat
- Au nez – épices et des fruits rouges (cassis, framboise) avec les notes de mûre.
- C'est un vin tonique et velouté avec une fin de bouche frais et équilibrée

Accords: Viandes rouges, gibier, plats en sauces, fromages

Température de service : Servir 16-18°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe durant les premières années, mais sa complexité se révèle après plusieurs années de garde (de 5 à 10 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