

## Anjou Villages - 2022

L'Anjou Villages est issu traditionnellement d'un assemblage de Cabernet Sauvignon en majorité et de Cabernet Franc. Le premier récolté sur des sols pierreux et chaud, lui donne sa charpente et de riches tanins. Le second confère au vin sa finesse et une structure souple et veloutée.

Cette cuvée est élevée 12 mois en barriques de chêne. L'assemblage de fûts neufs avec ceux qui ont jusqu'à 6 ans assure une micro-oxygénation douce et à la demande, sans apporter d'excès de tanins de chêne et de notes fumées. Elle conserve ainsi toute sa typicité et son caractère avec un élevage doux sur les lies fines de fermentation.

### Dégustation :

Robe grenat aux reflets tuilés.

Le nez développe des arômes de pruneaux et de fruits noirs.

En bouche, après une attaque riche et charnue, on retrouve des notes de fruits noirs bien mûrs. La finale pleine et ample laisse place à des notes tertiaires, notamment de fruits secs grillés et sous-bois.

**Assemblage :** 100% Cabernet-Sauvignon

**Vinification :** 15 à 30 jours de macération ; Fermentation cuve Inox

**Elevage :** 12 mois barrique de chêne de 225L (renouvellement 1/3 tous les ans en fûts neufs)

**Conditionnement :** 75 cL uniquement

**Stock :** 12000 bouteilles

**Service :** entre 16°C et 17°C et carafes sur vin vieux

**Garde :** jusqu'à dix ans

**Autre :** En conversion Agriculture Biologique

