

ANJOU VILLAGES 2019

Cabernet franc sur terroir de Schistes

Rouge 2019 - *Un grand Anjou Villages équilibré et généreux*

Soucieux de préserver le terroir et la biodiversité, nous nous sommes engagés en 2016 dans la conversion de notre vignoble en agriculture biologique. Ainsi, nous n'utilisons pas d'intrant chimique pour le plus grand respect des sols, favorisant l'expression des richesses de notre terroir et de ses cépages.



Vignoble

Notre vignoble se situe sur un terroir de schistes de 24 ha ayant la particularité d'être d'une seule pièce. Le sol, très schisteux, permet de maintenir des températures chaudes, conférant aux cépages de ce vin une maturité idéale. Par ailleurs, nos vignerons utilisent l'un des porte greffes les plus qualitatifs : le Riparia Gloire de Montpellier. La vigne s'y développe avec une faible vigueur permettant au raisin d'obtenir une maturité parfaite. Notre vigne, de 19 ans d'âge, produit en moyenne 35 à 40 hl/ha.

Du vignoble à la cave

Cépages : Cabernet Franc 100%

Sols / Terroirs : Schistes beiges et rouges de Montaigu sur 5 parcelles de la commune de Saint Lambert du Lattay.

Type de vinification et particularités : Attente d'une maturité optimale et vendanges les 3 et 4 Octobre après des contrôles réguliers et consciencieux des maturités par Laurent Blouin « le vigneron » du domaine. Egrappage total des raisins, et table de tri vibrante sur la machine à vendanger Pellenc, puis adaptation des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 27 et 30 °c, durée d'extraction de 28 jours, avec un marc immergé en fin de fermentation alcoolique). En fin de fermentation malo lactique, aérations et soutirages répétés pour valoriser tous les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente structurale),

Elevage : En cuve, afin de garder toute la belle complexité du cabernet franc, notre beau cépage ligérien.

Dégustation

Robe : Couleur rubis, de belle intensité qui présente des reflets violines est limpide, brillante et très attractive..

Nez : Force et détermination autour des arômes de fruits rouges et noirs cuits, grâce à une belle maturité des grains de cabernet sous le soleil de 2019. On perçoit ensuite un soupçon de fraîcheur avec des notes de réglisse, une pointe florale (iris) et le dynamisme des épices.

Bouche : Ronde et dynamique par sa pointe de tanins, parfait pour réaliser de beaux accords avec des mets !

Du verre à l'assiette

Servi avec si possible une aération préalable d'une heure et à une température de 15 - 17°C, ce vin accompagnera délicatement de nombreuses charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés...) , du pot au feu ou de la tête de veau, du boudin noir froid ou poêlé, des grillades de porc ou de bœuf, des tartares ou carpaccios de bœuf, un bœuf à la ficelle au gros sel ou un pot au feu, des petits gibiers à plumes rôtis ou encore des fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert fermier...).

Température de service

De 15 à 17°C

Garde

Ce vin déjà mature, est idéal pour une consommation dans sa jeunesse.

