

# Anjou Rouge

Appellation Anjou Contrôlée



*Cépage* 80% Cabernet Franc  
20% Cabernet Sauvignon

## *Découverte Sensorielle*

La robe rubis d'une riche intensité colorante, possède les reflets violines de sa jeunesse.

Le nez explose de fraîcheur : les fleurs (roses, violettes, iris) rapidement suivis des fruits rouges et noirs (fraises, cassis, mure), pour se terminer sur une touche légèrement réglissée.

L'attaque en bouche est franche, ample et très ronde pour un Anjou rouge. En finale, on ne discerne aucune rugosité, les tanins sont souples et soyeux...

## *Conseil de dégustation*

Servi avec éventuellement une aération préalable d'une heure et à une température de 15-17°C, les Anjou rouges accompagneront :

- de nombreuses charcuteries
- des poissons de rivière à chair ferme (brochet, sandre, anguilles...)
- des viandes blanches grillées, ou des grillades (andouillettes, saucisses...)
- des viandes rouges en sauce
- des fromages à pâte molle (reblochon fermier, brie...)

Domaine *des* Moulins

Vins de Loire