

# ANJOU ROUGE VIEILLES VIGNES - 2016

## Le Châtelier



**Cépage** : 100% Cabernet Franc, parcelle planté sur le coteau du Moulin en 1964, avec une exposition plein sud.

**Terroir** : sol d'argile et de schiste friable en profondeur, avec une grande quantité de pierres de silex blanches et rouges.

**Température** : légèrement chambré entre 14 et 15°C

**Conservation et service** : de 8 à 10 ans

*Remarque : la présence possible d'un léger dépôt, issu du vieillissement naturel du vin, n'altère pas sa qualité. Décanter le vin avant de servir vous permettra de décupler ses arômes*

**Travail du vigneron** : Au-delà d'une exposition sud, cette parcelle est dotée d'un sol pierreux. Ces deux conditions permettent aux raisins d'atteindre la maturité optimale de récolte.

C'est un vin rouge généreux et racé. Le nez dévoile une palette aromatique de fruits rouges bien mûrs (griottes et mûres). La bouche est charnue, ample et généreuse.

**Particularités gustatives** : Sa complexité s'observe par sa robe d'un grenat intense : c'est un vin généreux et racé.

Les arômes de fruits noirs, cassis, mûres, cerises noires, s'associent aux notes épicées.

**Accord mets et vins** : Il se distingue sur les viandes rouges, et toutes les viandes à marinade, les civets, les plats en sauce et les fromages de caractère.