



Anjou rouge

Jean Louis Thumeau



Type de vin : Rouge

Cépage : Cabernet Franc

Sol : Argilo-Calcaire

Taille : Guyot simple (vignes basses)
Guyot double (vignes hautes)

Rendement : 50 hl/ha

Vinification :

- Vendanges mécaniques
- Vendanges triées sur table de tri
- Cuvaison de 20 jours
- Fermentation alcoolique et malolactique
- Elevage minimum 6 mois en cuve inox
- Filtration tangentielle

Garde : 5 ans



Œil : rouge rubis sombre

Nez : fruits rouges

Bouche : fruité, souple

Service : A servir à 18°C



A propos de lui . . .

Cet Anjou rouge est fruité et facile à boire. Les tanins sont assez souples. Un vin friand qui accompagnera très bien vos viandes et vos barbecues.

