

Anjou Villages «Les 3 C» 2018 du Domaine Des Forges



Descriptif : Les Trois prénoms en « C » du Domaine: Claude, le papy , Corentin et Camille, les petits enfants. Cette cuvée est issue de nos meilleurs terroirs sur les hauts plateaux de St Aubin de Luigné,

Localisation : 25 km au sud ouest d'Angers. Sur la commune de St Aubin de Luigné. Parcelles situées entre la Loire au nord et le Layon au sud.

Cépage : Assemblage 80% Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon.

Sol : Altération de schiste vert ocre à gris noir, couche superficielle de Limon argilo-sableux.

Vinification : Récolte manuelle, de raisins à parfaite maturité. Les raisins sont séparés de leurs rafles et macèrent pendant plus de 20 jours. Utilisation majoritaire des vins de presse. Fermentation alcoolique, malo-lactique et élevage en barriques de 400 litres dans notre chai climatisé pendant un an.

Conservation : de 6 à 8 ans.

Accords avec les mets : Avec des viandes rouges ou blanches, gibiers et viandes en sauces, ainsi que sur les fromages de caractère.

Rapport d'analyse :

Titre Alcoométrique volumique : 15 % Vol

Dégustation : Tout habillé d'une robe rouge profonde, il offre un nez partagé entre des arômes intenses de fruits très murs presque cuits et des notes plus épicées. La bouche ample et généreuse promet un grand vin de garde.
Servir autour de 16°C.

