

Appellation : Anjou
Désignation : DELECTUM
Type de vin : Rouge de garde

PRODUCTEUR :

COCHARD et FILS
Domaine de Mihoudy
49540 Aubigné sur Layon



Dégustation :

L'œil : rubis intense
Le nez : grande complexité de fruits noirs
Le goût : bouche confiturée, généreuse, nourrissante

Consommation :

Servir à 13-14°C
A boire avec viandes rouges, gibiers, fromages

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des Vignes : 25 ans

Terroir :

Le sol : schisteux
Le climat : semi-océanique
Exposition : Sud-ouest

Vigne :

Taille et palissage : guyot simple
Rendement : 30 hl/ha

Vinification :

Vendanges manuelles
Egrappage
Macération 30 jours

Elevage :

Mise en bouteille en Mai 2019

Conservation : 10 – 15 ans