

ANJOU ROUGE AOP 2011 Gamme SEIGNEURIE de Mille



Cépages

75 % Cabernet Franc, 25 % Cabernet Sauvignon

•

Vinification

Macération de 3 semaines en cuve pour forte extraction et obtention de tanins présents et veloutés. Nombreux remontages et aérations.

Après décuvage, mise en barriques (bordelaises ; 4 - 5 vins ; chêne français ; chauffe moyenne) pendant 10 jours pour finir la Fermentation Alcoolique, afin d'arrondir les tanins au maximum.

Puis Malo en cuve.

Puis remise en barriques pendant 3 mois pour oxygénation et encore arrondir les tanins.

=> Pour les autres 50 % : macération courte à température basse pour extraction du fruit et préservation des arômes au long de l'élevage.

- Cab. Sauvignon : récolte de raisins mûrs. Macération courte à température basse pour extraction du fruit et préservation des arômes au long de l'élevage.

Accords mets-vin

Les viandes rôties et grillées ; les charcuteries ; les plats au curry ; les plats aux champignons à la crème ou farcis (aloyau aux cèpes, etc.) ; bavette à l'échalote ; blanquette de veau ; bœuf mode ; brochettes de lotte ; camembert, cantal, cheddar, edam, gouda ; champignons à la crème ou farcis ; couscous (normal et royal) ; gibier à plume ; etc.

Service

Servir à 15-16 °. Un carafage de 2-3 heures est le bienvenu.