



JEAN JOSEPH

ANJOU VILLAGES

CÉPAGES

Cabernet Franc 100%

TERROIR

Argilo-Calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave à Coutures.

VINIFICATION

Attente d'une maturité phénolique poussée, dégustation des baies de raisins tous les 3 jours.

Egrappage total des raisins et adaptation des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 23 et 26 °c, durée d'extraction de 21 à 23 jours...)

En fin de fermentation malo lactique, aérations et soutirages répétés pour valoriser tous les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente structurale).

Cet Anjou Villages est élevé en fût de chêne pendant 2 ans.

DÉGUSTATION

Servir avec une aération préalable d'une heure et à une température de 15-17°C.

ACCORDS METS ET VINS

Jean Joseph accompagnera merveilleusement du boudin noir froid ou poêlé, des grillades de porc, des viandes rouges grillées gouteuses. Mais également du pot au feu, de la tête de veau, des tartares ou des carpaccios de bœuf.

Enfin, il saura sublimer les fromages à pâtes molles, des reblochons, des bries, ou encore des camemberts fermiers.



SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR

