



LE CHAMP NOIR

ANJOU VILLAGES
2011



CÉPAGES

Cabernet Franc 80%
Cabernet Sauvignon 20%

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 macération de 25 jours (contrôle des températures entre 27 et 29°C).

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

Assemblage entre les différentes cuves et cépages au printemps, puis filtration et mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

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

ACCORD METS ET VINS

Champ Noir 2011 accompagnera de nombreuses charcuteries : rillauds d'Anjou, rillettes et jambons fumés, les poissons de rivière à chair denses, accompagnés d'une sauce au vin rouge montée au beurre.

Les viandes cuites telles que le pot-au-feu et la tête de veau, les boudins noirs froids ou poilés et les grillades de porc. Mais aussi les viandes crues comme les Tartares et carpaccio de boeuf.

Enfin il sera parfait sur des fromages à pâtes molles : Reblochon, Camembert fermier ou Brie de Maux.



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

