



JEAN JOSEPH

ANJOU VILLAGES

2011

CÉPAGES

Cabernet Franc 65%
Cabernet Sauvignon 35%

TERROIR

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

VINIFICATION

Attente d'une maturité optimale et vendanges la dernière semaine d'octobre.

Egrappage, table de tri vibrante et macération de 26 jours.

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

Élevage de 20 mois en barriques (25% neuves, 40% d'un vin, 25% de deux vins, et 10% de trois vins).

Assemblage des différentes barriques, puis filtrations et mise en bouteilles en mai 2014.

DÉGUSTATION

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

ACCORD METS ET VINS

Jean Joseph 2011 sera parfait avec des viandes en sauce type coq au vin rouge, un magret de canard au poivre vert ou un canard rôti, un pigeonneau aux petits pois et aux champignons des bois, ou sur un civet de sanglier.

Il sera également très apprécié sur des viandes rouges goûteuses type Tournedos Rossini, ainsi que des fromages à pâte molle.



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

