



# JEAN JOSEPH

ANJOU VILLAGES

2017

## 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 issu d'un assemblage proportionnel de vin élevé en barriques et en cuve.

## DÉGUSTATION

---

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

## ACCORDS METS ET VINS

---

Jean Joseph 2017 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.

Osez ce vin avec des poissons de rivière à chair denses avec sa sauce au vin rouge réduit montée au beurre.

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

