



LES TERRES ROUGES

ANJOU ROUGE

2017



CÉPAGES

Cabernet Franc 100%

TERROIR

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

VINIFICATION

Travail consciencieux de la vigne : taille adaptée, enherbement des inter-rangs.

Vendanges délicates.

Egrappage total des raisins, passage sur table de tri. Macération de 18 jrs avec un contrôle des températures (23-26 °c), séparation des jus de gouttes et presses lors du décuvage.

Soutirage en fin de fermentation Malo lactique, oxygéné avec douceur. Filtration, puis mise en bouteilles avant l'été.

DÉGUSTATION

Servir entre 14 et 16°C.

ACCORD METS ET VINS

Les Terres Rouges 2017 accompagnera délicieusement des poissons de rivières à chair dense avec une sauce au vin rouge réduit, puis montée au beurre.

Il sera parfait avec de nombreuses charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés...), des grillades de porc, des tartares ou carpaccios de bœuf, des cassoulets.

Enfin, il sera très apprécié avec des fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert fermier...).



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

