

DOMAINE LA GUILLAUMERIE

Anjou - Rouge 2016



Région : Loire
Appellation : Anjou
Cuvée :
Couleur : Rouge
Millésime : 2016
Cépages : Cabernet franc (100%)
Alcool : 12,5 %
Contenance : 75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Egrappage total, Fermentation malolactique, Vinification classique.
Filtration légère.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, profonde.
NEZ : Expressif, arômes de fruits confiturés, arômes d'épices.
BOUCHE : Charnue, subtiles notes de cassis, légères notes de mûre, tanins ronds.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes blanches, Volailles, Lapin à la moutarde, Fromages



DISTINCTIONS

Concours des Ligiers 2017 : Liger d'argent

Powered by **Plugwine**

