

ANJOU ROUGE LES HERRINES



Terroir: Limo argilloso, sottosuolo scistoso.

Vitigno: 100% Cabernet Franc

Esposizione del terreno a nord-est.

Vigneto di oltre 40 anni.

Vinificazione:

Raccolta manuale, selezione uve per parcella.

Fermentazione senza solforosa con lieviti indigeni.

Affinamento per 10 mesi in barriques.

Note di degustazione:

Colore granato.

Naso floreale complesso (viola) con aromi di fragola e spezie.

Al palato, opulenza e ricchezza sono bilanciate dalla

freschezza e dalla finezza dei tannini.

Buon potenziale di invecchiamento 5/10 anni.

Abbinamenti:

Da gustare con piatti di carne in salsa, selvaggina, formaggi.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Servire tra 16 e 18 °C.