



VAILLANT

Domaine les Grandes Vignes

une histoire de famille

L'Ancrie

Appellation d'Origine Contrôlée

- Anjou Villages 2017.

Cépage

- Cabernet franc (100%), vignes âgées de 30 ans en moyenne.

Terroir

- Altérite de schiste gris-noir.

Rendement

- 38 hectolitres/hectares.

Vendange

- Récolte le 26 et 27 septembre 2017.

Vinification

- Dès réception, la vendange est égrappée, puis macérée par infusion pendant 3 semaines
- Pressurage (pneumatique) puis mise en barrique de chêne pour un élevage de 12 mois avec une fermentation malo-lactique.
- Assemblage et mise en bouteilles : 12 novembre 2018.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés

Dégustation

«L'Ancrie» se caractérise par une robe brillante couleur rouge grenat aux reflets violines. Au nez, des parfums des arômes de fruit rouges (framboise, fraise) et des notes poivrées. En bouche on a une matière franche et souple, qui offre une belle concentration.

Service

- Servir à 12-14°C.
- Accord mets : Viandes rouges, fromages et gibiers.

Analyses

- **Alcool** : 13.13 %Vol // **Acidité tot** : 3.7 gr/l // **Acidité Vol** : 0,70 gr/l //
So2 libre: <10 mg/l (naturel) // **So2 total** : <10 mg/l (naturel)



Laurence, Jean-François et Dominique VAILLANT - Vignerons
GAEC VAILLANT - «La Roche Aubry» - Thouarcé - 49380 BELLEVIGNE EN LAYON
02.41.54.05.06 - vaillant@domainelesgrandesvignes.com - www.domainelesgrandesvignes.com

