



Appellation d'Origine Protégée

- Anjou Villages 2017.

Cépage

- Cabernet franc (100%), vignes de 25 ans en moyenne.

Terroir

- Schistes gris-noir et falun coquillé.

Rendement

- 25 hectolitres/hectares.

Vinification

- Dès réception, la vendange est égrappée, puis macérée par infusion pendant 4 semaines.
- Pressurage (pneumatique) puis mise en barrique de chêne de 2 vins pour un élevage de 15 mois avec une fermentation malo-lactique.
- Assemblage et mise en bouteilles : 12 novembre 2018.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

Service

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

Analyses

- **Alcool** : 13.42 %Vol // **Acidité tot** : 3.95gr/l // **Acidité Vol** : 0,95 gr/l //
So2 libre: <10 mg/l (naturel) // **So2 total** : 24 mg/l (naturel)

Les Cocainelles

