

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.

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

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)

