



VAILLANT

# Domaine les Grandes Vignes

*une histoire de famille*

## L'Aubinaie

### Appellation d'Origine Contrôlée

- Anjou Rouge 2017

### Cépage

- Cabernet franc (100%), vignes de 23 ans en moyenne

### Terroir

- Graves-falun-schiste et sablo-argilo-caillouteux

### Rendement

- 33 hectolitres/hectares

### Vendange

- Récolte le 28 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 en mars 2018
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

### Dégustation

«L'Aubinaie» se caractérise par une robe brillante de couleur rouge grenat. Au nez, des parfums de fruits rouges et des nuances épicées, rafraîchies par une pointe d' eucalyptus. En bouche on a une matière fraîche aux arômes de fraise des bois, portée en finale par des tanins bien fondus.

### Service

- Servir à 12°C
- Accord mets : Viandes grillées, volailles, charcuteries, fromages.

### Analyses

- **Alcool** : 12,73 %Vol // **Acidité tot** : 3,9 gr/l // **Acidité Vol** : 0,65 gr/l // **So2 libre**: 14 mg/l (naturel) // **So2 total** : 26 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

