

Anjou Rouge

Cépage 100% Cabernet Franc

Découverte Sensorielle

Cet Anjou rouge possède une très jolie robe violine de belle intensité.

Le nez est gourmand, on distingue des notes de fruits rouges frais.

L'attaque en bouche est souple et légère, avec un équilibre gustatif très printanier.

En finale, un Anjou rouge souple, fruité et gourmand sans aucune rugosité.

Conseil de dégustation

Servi éventuellement avec une aération préalable d'une heure et à une température de 15/17°C, les Anjou rouges accompagneront :

- de nombreuses charcuteries
- des poissons de rivières à chair ferme (brochet, sandre,...)
- des viandes blanches grillées ou des grillades (andouillettes, saucisses,...)
- des viandes rouges en sauces
- des fromages à pâte molle (reblochon fermier, brie,...)



Domaine *des* 2 moulins

Vins de Loire