

# Anjou Villages Brissac

« Le Clos au Chat »

*Cépage* 80% Cabernet Sauvignon  
20 % Cabernet Franc



## *Découverte Sensorielle*

Couleur rouge grenat d'une belle intensité, et d'une jolie brillance.

Nez complexe épicé et boisé, de son élevage minutieux en barriques de 400L avant la touche vanillée, notes de zan, puis fruits rouges cuits et fruits noirs compotés. Bouche ample et fine, et à la fois presque douce... avec un tanin élégant serré mais soyeux !

## *Conseil de dégustation*

L'Anjou Villages Brissac possède un potentiel structural et des qualités naturelles pour le vieillissement sur 6 à 8 années.

Après un carafage d'une heure et un service à température ambiante (18/19°C), il livrera son potentiel sur :

- Rôti de bœuf très saignant ou des tournedos Rossini ...
- Des petits gibiers à plumes (canard) et surtout des gros gibiers à poils (sanglier, noisette de chevreuil)
- un coq au vin rouge
- un magret de canard au poivre vert, ou un canard rôti
- un confit de canard ou d'oie

Domaine *des* 2 moulins

Vins de Loire