

DOMAINE des deux MOULINS



Découverte sensorielle

La couleur rouge est d'une belle intensité et d'une jolie brillance. Le nez exprime des notes de petits fruits noirs. La bouche est généreuse offrant une grande rondeur, les tanins soyeux permettent une longueur en bouche plaisante.

Anjou Brissac



Cépages

80% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc



Température de service

Entre 18 et 19°C



Vin de garde

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



Carafage

Après un carafage d'une heure et un service à température ambiante l'Anjou Brissac livrera son potentiel.



Accords mets et vin

L'Anjou Brissac livre tout son potentiel sur :

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