

DOMAINE des deux MOULINS



Découverte sensorielle

Cet Anjou Rouge possède une délicate robe grenat. Le nez dévoile de séduisantes notes de cerises griottes. La bouche est souple et charnue avec des arômes de petits fruits rouges, la finale révèle la présence de tanins soyeux offrant à ce vin une agréable longueur en bouche.

Anjou Rouge



Cépage

100% Cabernet Franc



Température de service

Entre 15 et 17°C



Carafage

Servir éventuellement après une aération préalable d'une heure.



Accords mets et vin

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,...)*