

Domaine Ditière

# ANJOU (rouge)



Appellation : ANJOU (rouge) A.O.C.

Producteurs : Famille Ditière

Cépages : Cabernet Franc (100%) âgés de 35 ans en moyenne.

Terroir : limons argileux.

Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).

Rendement : 52 hectolitres par hectare sur environ 3 hectares

Vinification : vendange mécanique 100% égrappée et triée. Cuvaision 11 jours en cuves thermo régulées avec des remontages air et pompe alternés (stade fermentation alcoolique). Décuvage puis fermentation Malo lactique (transformation de l'acidité pour la stabilisation le vin).

Elevage : quatre voir cinq soutirages avec aération. Filtration tangentielle au début de l'été. Mise en bouteilles début d'année suivantes.

Caractère & Evolution : Couleur rubis, tanins souples et soyeux. Structure harmonieuse développant des arômes de fruits rouges. A boire jeune, mais peut attendre (4 à 5 ans).

Accompagnement: Viandes blanches, rouges et fromages légers  
Servir entre 13 et 15°. Contient des Sulfites.