

Domaine Dittière

ANJOU BRISSAC « Clos Guenet »

Médaille d'Argent à Paris



Appellation : ANJOU-VILLAGES-BRISSAC

Cuvée : « clos Guenet »

Producteurs : Bruno et Joël Dittière

Cépages : Cabernet Franc âgé de 65 ans.

Terroir : limons caillouteux (graviers d'Anjou) sur des pentes exposées sud-est.

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

Rendement : 40 hectolitres par hectare.

Vinification : vendange manuelle, 100% égrappée. Cuvaison 22 jours en cuves thermorégulées avec des remontages air et pompe alternés (stade fermentation alcoolique). Décuvage puis fermentation malolactique (transformation de l'acidité pour la stabilisation le vin).

Elevage : En cuve, quatre voir cinq soutirages avec aération jusqu'au mois de mars, puis en élevage d'environ 1 an en barriques (chêne, de 2 à 5 ans d'âge).

Caractère & Evolution : Robe pourpre et limpide, des arômes de fruits noirs avec des nuances épicées et réglissées. Ses tanins soyeux et charpentés donnent une superbe structure. Le chêne, très présent jeune devient très élégant si l'on patiente 2 à 3 ans. Vin rouge de semi-garde (8 à 12 ans).

Accompagnement : Volaille en sauce, viandes rouges et fromages.
Servir entre 15 et 17°. Contient des Sulfites.