

# Domaine Ditière

## ANJOU BRISSAC

« Clos de la Grouas »



Appellation : ANJOU BRISSAC A.O.C.

Producteurs : Famille Ditière

Cépages : Cabernet Franc âgés de 75 ans.

Terroir : limons caillouteux (graviers d'Anjou) sur une pente exposée sud et est.

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

Rendement : 45 hectolitres par hectare sur 1 hectares.

Vinification : vendange mécanique égrappée et triée. Cuvaion 22 jours en cuves thermo-régulées avec un délestage et quelques remontages air (stade fermentation alcoolique). Décuvage puis fermentation malolactique (transformation de l'acidité pour la stabilisation du vin).

Elevage : cinq voir six soutirages avec aération. Filtration tangentielle après 10 mois d'élevage et mise en bouteilles après le deuxième hiver.

Caractère & Evolution : Robe pourpre et chatoyante, des arômes de fruits rouges bien mûrs et des nuances épicées. Ses tanins soyeux donnent une superbe structure et une élégance qui s'accroît si on sait l'attendre 1 à 2 ans, voir plus pour certains millésimes. Vin rouge de semi-garde (7 à 10 ans selon les millésimes).

Accompagnement : Viandes blanches ou rouges et fromages.  
Servir entre 15 et 17°. Contient des Sulfites.