

Domaine Dittière

ANJOU BRISSAC

« **Prémium** »



- Appellation : ANJOU-VILLAGES-BRISSAC A.O.C.
Cuvée : « Prémium »
- Producteurs : Bruno et Joël Dittière (Domaine Dittière)
- Cépages : Cabernet Sauvignon âgés de 56 ans.
- Terroir : Altérite de schiste et quartz (graviers d'Anjou) sur des pentes exposées sud-est.
- Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).
- Rendement : 35 hectolitres par hectare sur 1/2 hectare.
- Vinification : vendange mécanique 100% égrappée et triée. Cuvaison 24 jours en cuves thermorégulées avec des remontages à l'air (stade fermentation alcoolique). Décuvage puis fermentation malolactique (transformation de l'acidité pour la stabilisation le vin).
- Elevage : cinq voir six soutirages avec aération jusqu'au mois de mars en cuve, puis un élevage d'environ 1 an en barriques (en chêne, de 5 à 7 ans d'âge). Il a été mis en bouteille sans filtration.
- Caractère & Evolution : Robe pourpre et limpide, des arômes de fruits noirs, une note sucrée avec des nuances épicées et réglissées. Ses tanins soyeux et charpentés donnent une superbe structure. Le chêne, présent jeune devient très élégant si l'on patiente 2 à 3 ans. Vin rouge de semi-garde (8 à 12 ans). Ce vin d'exception n'est produit que dans les grands millésimes.
- Accompagnement : Viandes rouges, gibiers et fromages.
Servir entre 15 et 17°. Contient des Sulfites.