

BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Anjou Rouge Délice d'Automne

Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Age des vignes : 20 ans
Encépagement : 100% Cabernet Franc

Terroir :

Deux types de terroir caractérise cette cuvée : des sols sablo-argileux, et des sols de schistes.

Vinification :

Vinification traditionnelle. Lorsque vous récoltez un fruit mûr sain tel que pour ce vin, la vinification devient très facile. La nature fait tout.

Le tri et la cueillette à la main

Toute la vendange est vinifiée et élevée en cuve inox et béton. La macération courte a permis de garder la matière donnant tout son fruit au vin.

Degrés d'Alcool : 12°

Dégustation :

L'œil: Rouge rubis et vif.

Le nez: nez intense de petits fruits rouges (griottes, fraises et cerise)

La bouche: Vin fruité et rond. Une finale fraîche sur des fruits rouges. Les tannins sont présents et offre un vin structuré.

Température de dégustation et Alliance :

Servir à 16°C

Suggestion culinaire : Buffets, charcuteries, viandes blanches et rouges, fromages

Conservation :

A boire dès maintenant, avec un potentiel de garde de 2 à 3ans.

