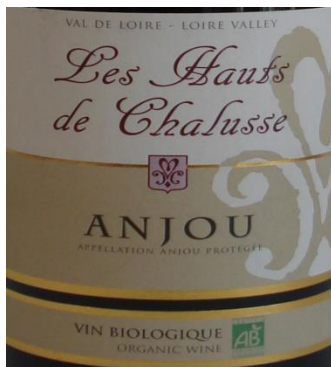


# BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



## Anjou rouge Hauts de Chalusse



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



### Le Vignoble :

Superficie : 30 ha dont 3 pour ce vin  
Age des vignes : 13 à 28 ans  
Encépagement : 100% Cabernet Franc

### Terroir :

Les vignes couvrent des coteaux schisteux dominant la Loire.

### Vinification :

Eraflage complet, remontages réguliers pendant la fermentation.  
Macération d'1 mois en cuves fermées. Fermentation malolactique sous marc.  
Elevage en cuve béton pendant 3 mois, puis passage en barrique pendant 3 mois.  
Filtration sur terre avant une mise en bouteille au printemps.  
Degrés d'Alcool : 12°

### Dégustation :

L'œil : Vin rouge intense aux reflets violets  
Le nez : Arômes de fruits frais marqués par la cerise mûre.  
La bouche : La bouche à la fois puissante et élégante reflète une vendange récoltée à maturité optimale. Un vin riche et gourmand.

### Température de dégustation et Alliance :

Servir à 16-17°C  
Suggestion culinaire : Charcuteries, buffets, viandes blanches et rouges, fromages.

### Conservation :

A boire dès maintenant.

