



AOC ANJOU ROUGE « Cuvée les Perrays »



Le terroir :

Cépage : Cabernet franc

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol : Schiste brun

Age de la vigne : 25-30 ans

La technique :

Macération 10 jours

Fermentation lente basse température

en cuve inox

Filtration douce sur terre



La dégustation :

Robe rubis foncé, nez aux notes de fruits rouges. La bouche associe les fruits aux tanins et présente un bel équilibre entre finesse et rondeur.

Les accords mets et vins :

Viandes rouges et blanches, fromages de caractère.

Service : 14- 16°C, à déguster dans les 5 ans.

Domaine Dhommé

46 Les Petits Fresnaies 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28.93

commercial@domainedhomme.com www.domainedhomme.com