



AOC ANJOU VILLAGES « Cuvée les Oiselles »



Le terroir :

Cépage : Cabernet sauvignon

Sol : Argile et quartz

Sous-sol : Schiste brun

La technique :

Fermentation : En cuve puis 1 an d'élevage en fût.

Filtration : sur terre



La dégustation :

Teinte grenat intense, bouquet à dominante fruits noirs.
Structure tannique et généreuse.

Les accords mets et vins :

Viandes rouges cuisinées, gibiers, fromages affinés.

Service : 18°C, carafier 2h avant prêt à déguster maintenant mais peut vieillir jusqu'à 10 ans

Domaine Dhommé

46 Les Petits Fresnaies 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28

commercial@domainedhomme.com www.domainedhomme.com