



# AOC Anjou Villages\*

Les Oiselles



Domaine  
Dhommé

Cuvée : 2017

Parcelle : Les oiselles

## Clarisse et Xavier Dhommé: histoire de famille

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits à cette décision engagée. Fidèle à la citation :

"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.

## Anjou Villages « les oiselles »:

<b><u>Cépage(s)</u></b> : Cabernet sauvignon	<b><u>La dégustation</u></b> :  Teinte grenat intense, bouquet à dominante fruits noirs. Structure tannique et généreuse.  <b><u>Les accords mets et vins</u></b> :  Viandes rouges cuisinées, gibiers, fromages affinés  <b><u>Service</u></b> :  18°C, carafes 2h avant prêt à déguster maintenant mais peut vieillir jusqu'à 10 ans
<b><u>Le terroir</u></b> :  <i>Sol</i> : Argile et quartz  <i>Sous-sol</i> : Schiste brun	
<b><u>La technique</u></b> :  <i>Fermentation</i> : En cuve puis 1 an d'élevage en fût.  <i>Filtration</i> : sur terre	
Contenance : 75 cl	
Degré alcoolique : 13,02°	
Sucres résiduels : < 0,3 g/l	