

FICHE TECHNIQUE

ROUGE



Les Rougeries ANJOU 2023



Surface de production : 3 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 25 ans



Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Mécanique

Conditions de vendange : Vendange début octobre, à pleine maturité.

Transfert de la vendange : Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.



Fermentation : 70 % Macération 21 jours & 30 % Macération à chaud (70°).

Élevage : Cuve

Nombre de mois : 10 mois

Date mise en bouteille : Juillet 2024

Sucre résiduel : <1 g

Degré alcoolique : 13 %



Description du vin : Nez gourmand de cerise, cassis, myrtille. Attaque ample et bouche fruitée et soyeuse.

Accords mets & vins : Grillades, viande rouge, fromage...



Température de service : 15-17°

Potentiel de garde : 5 ans



1 étoile : Guide Hachette des vins

Liger d'or : Concours des Vins du Val de Loire - Angers

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **100 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »