


Cuvée Anjou Rouge



VIN ROUGE

Les arômes de ce vin se distinguent par des **notes acidulées de groseille, framboise et violette**, ainsi que des petits fruits rouges et noirs frais à légèrement compotés.

 **Cépages** : Cabernet-Franc noir, Grolleau noir



Vue

Robe rouge limpide avec un dégradé rosé, signe de sa légèreté.



Nez

Le bouquet aromatique révèle des notes de groseille et de framboise, agrémentées d'un parfum de violette à l'aération.



Bouche

Souple et fruité, avec un côté coulant et facile, rendant la dégustation particulièrement agréable.



Accords mets et vin

L'Anjou Rouge du château de Passavant se marie idéalement avec la blanquette de veau, où sa fraîcheur et sa souplesse subliment les saveurs douces et crémeuses de ce plat traditionnel.



Viandes blanches



Volailles blanches



Poissons



Fromages

À propos de la cuvée Anjou Rouge

L'Anjou Rouge, incarnation des cabernets francs ligériens, est **légèrement fruité**. La rondeur du Grolleau Noir lui donne une souplesse particulière. Son aromatique se base sur les petits fruits rouges et noirs, frais à légèrement composés.

Harmonie du terroir et des cépages

Né d'un terroir singulier d'altération de schistes verts, ce vin unique combine harmonieusement **90% de Cabernet Franc et 10% de Grolleau Noir**. Ce mélange offre **une fraîcheur aromatique et une légèreté distinctives**.

Vinification élégante et épurée

La cueillette mécanique précède **une vinification de 5 à 7 jours en cuve inox**. L'élevage, effectué en cuve inox pendant 4 à 6 mois, confère au vin sa **fraîcheur aromatique et sa légèreté**.

Dégustation : éclat de fruits rouges

L'Anjou Rouge s'habille d'une **robe rouge limpide aux reflets rosés**. Il dévoile un nez dominé par **la groseille, la framboise et des notes de violette**. En bouche, ce vin surprend par **sa souplesse, son fruité et sa finale coulante**.

Une palette d'accords parfaits

L'Anjou Rouge s'accorde à merveille avec les viandes rouges et blanches, les poissons, la volaille et le fromage. Il sublime également la blanquette de veau, le lapin à la crème aux girolles, la moussaka d'aubergine, le camembert frit et le carré de porc poêlé.

Un vin d'exception à la garde sûre

Avec un **potentiel de garde jusqu'à 5 ans**, l'Anjou Rouge est un vin sûr pour les amateurs qui aiment conserver leurs bouteilles quelques années.

Production sélective et reconnaissance

Avec **seulement 23 000 bouteilles produites** chaque année, l'Anjou Rouge est un vin à découvrir. Ce vin bio a été couronné d'une médaille d'or au [concours des vins du Val de Loire](#) en 2021 pour son millésime 2019.

Conseils pour une dégustation idéale

Pour une dégustation optimale, servez l'Anjou Rouge à une **température de 16 à 18°C**. Nul besoin de carafage, ce vin s'exprime pleinement dès l'ouverture.