



## Cuvée Anjou Villages Les Nepperons





### VIN ROUGE


Cette cuvée offre des arômes intenses et typiques du Cabernet Franc, mettant en avant **des notes de fruits noirs, de sous-bois et d'épices**, qui se marient parfaitement avec des plats à base de viandes rouges.

 **Sol** : Schisteux

 **Cépage** : Cabernet-Franc noir

 **Vue**  
Robe d'un rouge limpide, intense et profond.

 **Nez**  
Arômes fruités accompagnés de notes fumées.

 **Bouche**  
Léger et fruité, proposant une dégustation raffinée et harmonieuse.



### Accords mets et vin



Viandes rouges



Gibiers



DOMAINE  
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE  
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE  
Vallée de la Loire



AOC / AOP  
Anjou Villages

## À propos de la cuvée Anjou Villages Les Nepperons

Inspiré par la nature et l'histoire, l'Anjou Villages Les Nepperons est le **symbole du domaine "Les Nepperons"**, reflétant la passion du vigneron pour **un vin biologique de qualité supérieure**. Cette cuvée, issue de coteaux choisis pour la grande qualité de leur terroir, est dominée par le Cabernet Franc, conférant **fraîcheur et fruité, avec des notes distinctes de fruits noirs**.

### L'alliance harmonieuse entre cépage et terroir

La cuvée Anjou Villages Les Nepperons est un **100% Cabernet Franc**, un cépage connu pour sa finesse aromatique. Cultivé sur un terroir d'altération de schistes vert, ce cépage donne au vin **une structure complexe et une longueur exceptionnelle en bouche**. La proximité des schistes à la surface du sol traduit l'essence de nos Cabernet Francs à parfaite maturité, produisant **un vin à la fois tannique et souple**.

### Vinification et élevage : le respect de la tradition

La cuvée Les Nepperons est **produite traditionnellement**. Après une récolte mixte, manuelle et mécanique, le vin **macère pendant 15 à 30 jours**. Cela favorise **une forte extraction aromatique**. Ensuite, **l'élevage en barrique de chêne français** de 250L dure 12 à 15 mois. Cela donne rondeur au vin sans l'assécher.

### Une dégustation sensorielle inoubliable

Sa robe rouge limpide séduit l'œil. Son nez fruité et fumé éveille les sens. Sa bouche est légère et fruitée. Pour une dégustation optimale, **carafez le vin entre 30 minutes et 1 heure avant**. Servez-le **entre 14 et 16 degrés Celsius**.

### Accords mets-vin : une symbiose des saveurs

La cuvée Anjou Villages Les Nepperons est **polyvalente**. Elle accompagne parfaitement la viande rouge, le gibier et la viande en sauce. Elle est aussi idéale avec la volaille, la blanquette de veau, l'agneau et les plats mijotés. Vous pouvez l'apprécier dès maintenant ou la garder entre 5 et 8 ans.

Chaque gorgée de cette cuvée est **un voyage dans l'histoire du vin bio**. Elle souligne le respect de l'environnement dans la production. La cuvée Les Nepperons est produite à **1500 bouteilles par an**.

#### Château de Passavant

31 Rue du Prieuré, 49560 Passavant-sur-Layon, Maine-et-Loire, France  
Tél : +33 2 41 59 53 96 / E-mail : [passavant@orange.fr](mailto:passavant@orange.fr)

VigneronsBio