

Cuvée Anjou Villages Origine



VIN ROUGE

Ce vin rouge dévoile des **arômes frais et fruités de fraises des bois et de mûres**, avec une finesse aromatique apportée par le Cabernet Sauvignon.



Sol : Schisteux



Cépages : Cabernet-Franc noir, Cabernet-Sauvignon noir



Vue

Robe rouge rubis intense et brillante.



Nez

Arômes séduisants de fruits rouges et noirs.



Bouche

Une texture soyeuse avec une belle harmonie entre la puissance des tanins et la finesse des saveurs.



Accords mets et vin

La cuvée Anjou Villages Origine s'associe parfaitement avec une côte de bœuf grillée, où la puissance des tanins et la richesse aromatique du vin se marient à merveille avec la viande juteuse et savoureuse.



Viandes rouges

À propos de la cuvée Anjou Villages Origine

Symbolisant à la fois le Château de Passavant et la lignée du vigneron, l'Anjou Villages Origine est une cuvée d'origine au **caractère unique**. En effet, ce vin est aromatiquement dominé par le Cabernet Franc, qui lui confère **fraîcheur et fruité**, en particulier des notes de fraises des bois et de mûres.

Un mariage aromatique entre Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

La finesse aromatique du Cabernet Sauvignon apporte une touche supplémentaire à cette cuvée, lui conférant une structure cadrée grâce aux tanins de Cabernet. De ce fait, **le vin est consistant et possède une belle longueur**. Par ailleurs, une extraction aromatique importante révèle **l'harmonie parfaite et la complémentarité entre le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon**.

Des arômes de fruits mêlés à la puissance des tannins

L'Anjou Villages Origine se caractérise par ses arômes de fruits rouges et de fruits noirs, sublimés par la puissance tannique des Cabernets. Par conséquent, **la longueur en bouche devient soyeuse** grâce à l'élevage des tannins lors de la vinification.

Cépages et terroir : un duo d'exception

Les cépages de ce vin sont constitués de **85% de Cabernet Franc et de 15% de Cabernet Sauvignon**. Le terroir d'altération de schistes vert apporte à l'Anjou Villages Origine toute son originalité.

Vinification et élevage : un savoir-faire traditionnel

Après une récolte combinée manuelle et mécanique, la cuvée bénéficie d'une **macération de 10 à 15 jours**. Elle est ensuite **élevée en cuve inox pendant 12 à 18 mois**, ce qui favorise l'extraction des tannins.

Une dégustation qui éveille les sens

L'Anjou Villages Origine se démarque par sa jolie robe teintée rouge rubis, son nez de jolis fruits rouges, et sa bouche souple et épicée. Ainsi, la dégustation de cette cuvée est **une véritable expérience sensorielle**.

Un accord parfait entre mets et vin

Ce vin se marie **idéalement avec les viandes rouges grillées ou au barbecue**. En outre, il s'accorde également bien avec une cuisine fermière, des viandes rouges, des fricassées et des viandes braisées. Enfin, on peut l'associer avec du gibier ou une viande en sauce, ainsi qu'avec des fromages.

Une cuvée qui défie le temps

Avec un **potentiel de garde pouvant atteindre 10 ans**, l'Anjou Villages Origine est un vin qui se déguste aujourd'hui ou peut se conserver pour des occasions spéciales.

Des conseils pour une dégustation optimale

L'Anjou Villages Origine **se sert à une température de 16°C**. De plus, un **passage en carafe 30 minutes** avant la dégustation permet de libérer tous les arômes de ce vin exceptionnel.

Une production limitée pour une cuvée d'exception

Avec une production annuelle de **7000 bouteilles**, l'Anjou Villages Origine est un vin d'exception à découvrir sans plus attendre.