



## Anjou Villages Brissac (AOC) "La Croix de Mission" 2017 VIN BIO

<a href="#">imprimer</a>	La bouteille	10,50 €	<a href="#">ajouter</a>
	6 bouteilles	63,00 €	<a href="#">ajouter</a>
<a href="#">faire partager</a>	12 bouteilles	126,00 €	<a href="#">ajouter</a>

### VIGNOBLE

---

Région : Loire - Zone Coteaux de l'Aubance.

Climat : Exposition sud

Sol : Schistes gréseux ocre rouille de l'ordovicien

Cépage : Cabernet Sauvignon 90% Cabernet Franc 10%

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 45 hl/ha

**Désherbage mécanique**

### VINIFICATION

---

Vendanges : Manuelles pour les vignes de plus de 40 ans

Machine pour les vignes plus jeunes (Tri de la vendange à la cave)

Vinification : Vendange égrappée, foulée, macération pelliculaire de 20 jours

Elevage : Elevage en cuve inox pendant un an

### DECOUVERTE SENSORIELLE (proposée par Didier Coutenceau - Oenologue)

---

Très belle robe grenat ample.

Nez généreux, engageant, plus complexe associant des fruits noirs et rouges plus confits sur fond fumé délicatement réglissé.

La bouche onctueuse, volumineuse, voluptueuse affirme une généreuse ampleur aromatique bien équilibrée par une structure racée et dynamique.

Superbe finale expressive, tonique, envoûtante.

## **ACCORD METS - VIN**

---

L'Anjou Villages Brissac « Croix de Mission » du Domaine des Rochelles accompagnera à merveille :

- les viandes grillées, les petits gibiers.
- les fromages

Température de service : 15°C (un carafage est préconisé)

## **POTENTIEL DE GARDE**

---

Ce vin évoluera tranquillement sur 2 à 10 ans.

Il peut également être dégusté dès à présent.

### **Vidéo privée**

Connectez-vous pour visionner (si vous avez la permission)

**Se connecter**

