

Domaine Ansodelles, Loire, France  
**Rencontre 2015**  
AOC Bourgueuil



**Informations**

Couleur : rouge  
Taux alcool : 12,5 %  
Conditionnement : 0,75 cl



**Cépages**

100 % Cabernet Franc



**Terroir**

Terroir de sable et gravier (pentes avant les coteaux)  
Vignes âgées de 25 ans



**Viticulture**

Agriculture biologique  
Vendanges manuelles  
Tri à la vigne



**Vinification**

Egrappage  
Second tri  
Uniquement les remontages nécessaires pour l'extraction du fruit  
Cuvaision de 12 jours maximum  
Ajout de soufre à la mise en bouteille pour stabilisation



**Service**

14 à 16° C



**Garde**

3 à 5 ans



**Accord**

Apéritif  
Viandes blanches  
Barbecues



**Dégustation**

Cette cuvée est séduisante de par sa finesse aromatique et sa structure affirmée. Le nez exprime des arômes de fruits noirs et de fleurs. La bouche est vive et tonique avec des tanins légers. On y retrouve les fruits notamment la mûre. C'est un vin savoureux et équilibré avec la petite pointe de caractère qui lui donne un goût de reviens-y !

**LES BOUCHES ROUGES**



WINE • FOOD • MORE