

# DOMAINE DES CLOSTIERS



## ANJOU ROUGE

### LA PIÈCE DU BOIS

**Cépage:** 100 % Cabernet Franc

**Terroirs :** Sol argilo calcaire recouvert de roches siliceuses et de petits quartz.

**Age des vignes :** 20 à 40 ans

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification / élevage :** Macération courte en cuve inox thermoregulée. Lors de la fermentation un delestage est effectué pour libérer un moût plus concentré en polyphénols. Assemblage à 20% de jus de presse (pressurage léger et lent avec pressoir vertical) et 80% jus de goutte.

**Alcool :** 12,5 degrés

**Service :** 16 à 18 degrés

**Note de dégustation :** Robe rubis, arôme de fruits rouge frais légèrement compotés. Bel équilibre entre une fine astringence et son bouquet aromatique. Grande buvabilité...Peut se conserver jusqu'à 5 ans.

**Accords culinaires :** Viande blanche, volaille, lapin. Poisson en sauce, charcuterie et fromages.



6 rue Chanoine Colonel Panaget 49540 Martigné Briand  
02 41 03 68 11 / [domainesclostiers@gmail.com](mailto:domainesclostiers@gmail.com)