

# DOMAINE DES CLOSTIERS

## ANJOU VILLAGES

### LE CLOS DU GRAND RIOU



**Cépage:** 60 % Cabernet Franc et 40% Cabernet Sauvignon

**Terroirs :** Sol limono sablo argileux sur sous sols de faluns (roche sédimentaire drainante formée de sables coquillés)

**Age des vignes :** 20 a 40 ans

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification / élevage :** Macération d'un mois en cuve avec levure indigènes. Elevage en vieilles barriques de 225 litres pendant 12 mois

**Alcool :** 13 degrés

**Service :** 16 à 18 degrés

**Note de dégustation :** Robe rouge intense. Arôme de fruits noirs bien mûrs. Les tannins sont soyeux pour une bouche finale longue et onctueuse. Vin de garde.

**Accords culinaires :** Boeuf bourguignon, Gigot d'agneau, viande rouge, fromages....



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