



## Cuvée 26 Anjou Villages

ROU368

### Historique

Situé en plein sud de l'Anjou, à la source du Layon, le domaine de la famille Denis en est à sa quatrième génération. Comme les précédentes, la génération actuelle perpétue les valeurs de proximité de la nature, du respect des terres et de la biodiversité qu'elle abrite en pratiquant une viticulture raisonnée, sans intervention inutile. De plus, le domaine profite de températures clémentes à la pluviométrie modérée, de conditions géologiques extrêmement favorables ainsi que de la proximité de l'océan Atlantique. Ce terroir remarquable permet d'élaborer des vins subtilement expressifs, aux caractères délicats ou fortement prononcés. En 2018, le vignoble s'est engagé dans une démarche de Haute Valeur Environnementale (HVE).

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Famille Denis
<b>Région vinicole</b>	Loire	<b>Cépage(s)</b>	cabernet sauvignon
<b>Appellation</b>	AOC Anjou Villages	<b>Conservation</b>	6 à 10 ans
<b>Service</b>	servir entre 17 et 18 °C		

### Description

<b>Oeil</b>	robe grenat profond
<b>Nez</b>	Nez intense et puissant, dominé par les fruits noirs cuits, des notes de cuir et café.
<b>Bouche</b>	L'attaque est franche et structurée sur les fruits noirs comme le cassis. Très belle longueur.
<b>Accord mets/vin</b>	charcuterie, les viandes blanches (volailles, lapin), les viandes rouges grillées (côtes de bœuf), les plats de légumes comme un gratin, ou encore des fromages légers.
<b>Commentaires</b>	<p>Terroir: Roches éruptives Vendanges: manuelles</p> <p>Vinification: macération 30 à 45 jours en cuve inox avec contrôle des températures puis fermentation malolactique. Elevage en barrique neuves pendant 15 à 18 mois.</p> <p>Sucre résiduel: 0.1 g/l</p> <p><b>Développement durable.</b></p>

### En une ligne