# Intemporelles Anjou Rouge

### Caractéristiques

#### Cépage



Cabernet sauvignon
Cabernet franc

#### Service



12°C - 14°C À apprécier dès maintenant Garde 6 ans

#### Sols



Grès à schiste gréseux et phtanites

#### Côté Cuisine



Apéritif
plateau de fromages &
charcuteries
Plat
burger de canard



### Description

Cette cuvée Anjou Intemporelles est élaborée avec du Cabernet Franc pour des tanins soyeux, et du Cabernet Sauvignon, pour apporter un arôme puissant de fruits rouges.

Les parcelles sont sur une magnifique colline, autour du Moulin, sur un terroir de schiste et de grès. Les raisins sont vendangés à maturité puis arrivent à la cave avec le plus grand soin et attention.

### Dégustation

Œil: robe rubis.

**Nez**: arômes de fruits rouges (cerise, mûre, cassis).

Bouche: tanins fins, léger et délicat avec

des notes de fruits rouges.

# In temporellesAnjou Rouge

#### Characteristics

#### **Grapes variety**



Cabernet Sauvignon Cabernet Franc

## Soils



Schists and phtanites

#### Service



12°C - 14°C Can be enjoyed now Peak in 6 years



**Aperitif** cheese & meat platter Plat duck burger

#### Food pairing



### Description

This Anjou Intemporelles cuvee is made with Cabernet Franc for silky tannins, and Cabernet Sauvignon, to bring a powerful red fruit aroma. The plots are on a magnificent hillside, around the Mill, on a terroir of schist and sandstone. The grapes are harvested when ripe and then arrive at the winery with the utmost care and attention.

### **Tasting**

Look: rubis coloured.

Smell: red fruit aromas like cherry, blackberry or blackcurrant.

Taste: fine tannins, light and delicate

with hints of red fruits.