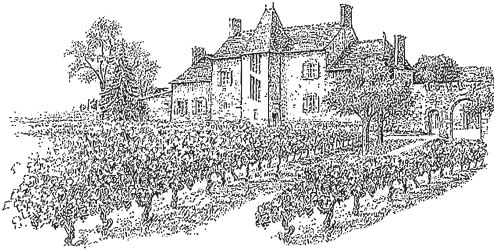


Domaine

PIED FLOND



ANJOU ROUGE

Cépages : anjou rouge Cabernet Franc 90 % et Cabernet sauvignon 10%

Terroirs : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Martigné-Briand

Critères techniques d'élaboration :

- Attente d'une maturité optimale et vendanges après la canicule de l'été 2003 dans les premiers jours d'octobre.
- Egrappage total des raisins, table de tri vibrante derrière l'égrappoir et adaptation des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 27 et 33°C, durée d'extraction de 18 jours...).
- En fin de fermentation malo lactique, aérations et soutirages répétés pour valoriser tous les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente structurale).
- Assemblage entre les différentes cuves et cépages, puis filtrations et mise en bouteilles au printemps.



Brie au pistaches

Découverte sensorielle :

La robe de teinte grenat sombre possède des reflets presque noirs. Le nez très puissant libère des arômes de fruits rouges et noirs caramélisés (mûres, fraises, myrtilles...), puis des notes de sous bois (humus, fougère...). En finale des notes de Zan et de torréfaction confirment la belle maturité des cépages. En bouche, l'attaque est ronde, presque charnue. L'ampleur gustative est soutenue par un fin réseau de tanins qui consolide la structure tout en lui permettant une garde sereine. La faiblesse de l'acidité sur ce millésime « anachronique » renforce la rondeur et le velouté structural.



Rillaud chaud

Conseils de service et associations mets vins :

Servi avec une aération préalable d'une heure et à une température de 17-18°C, ce vin accompagnera :

- de nombreuses charcuteries, du boudin noir...
- des viandes rouges en sauce, voire certains gibiers à plumes,
- des fromages à pâte molle (reblochon, camembert fermier...).



Sandre à l'Anjou Rouge

Conservation :

Pouvant être consommé dans sa jeunesse (de 2 à 3 ans), ce vin se gardera néanmoins sans problème 8 à 10 ans.

© Jean-Michel Monnier
Domaine de Pied-Flond
Catherine et Franck Gourdon
49450 MARTIGNÉ-BRIAND
02 41 59 92 36
pied-flond@9business.fr

Jean Michel Monnier OEnologue conseil LoeP