

Domaine

PIED FLOND



ANJOU ROUGE : “LES CONFESSIONS...”

Cépages : Confession Cabernet Franc 80% et Cabernet sauvignon 20%

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

Critères techniques d'élaboration :

- Attente d'une maturité optimale sur une parcelle préparée pour cette cuvée (taille, contrôle de charge, raisonnement des traitements) et vendanges le 18 octobre après des contrôles de maturité réguliers.
- Egrappage total des raisins, table de tri vibrante derrière l'égrappoir et adaptation des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 26 et 30°C, durée d'extraction de 24 jours...).
- En fin de fermentation malo lactique, aérations et soutirages répétés pour valoriser tous les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente), début d'élevage en cuve.
- Elevage de 10 mois en barriques (1/3 neuves, 1/3 de un vin et 1/3 de deux vins).
- Assemblage des différentes barriques, puis filtrations et mise en bouteilles en février.



Canettes aux pêches



Cotelettes d'agneaux



Croute Fleurie

Découverte sensorielle :

La robe présente une belle intensité sur des nuances grenat aux reflets rubis, très frais.
Le nez possède la fougue et la fraîcheur des « crus » ligériens, avec des arômes de fruits rouges caramélisés, de fougère fraîche, des notes fumées – grillées – réglissées – boisées... et même une nuance florale.
L'attaque en bouche est dense sans lourdeur, concentré et fin à la fois, fruits noirs cuits et fruits rouges caramélisés, boisés - vanillés avec une touche florale, empyreumatique mais également sous bois et épices... un vrai vin de plaisir avec un potentiel de garde grâce à son réseau de tanins condensés.

Conseils de service et associations mets vins :

- Servi avec une aération préalable d'une à deux heures et à une température de 17-18°C, ce vin accompagne merveilleusement :
- du pot au feu, du boudin noir... de l'agneau grillé,
 - des viandes rouges en sauce (côtes de boeuf sauce marchand de vin, tournedos...),
 - de nombreux gibiers à plumes,
 - des fromages à pâte molle (reblochon, Saint Nectaire, camembert fermier...).

Conservation :

Ce vin peut être conservé sans soucis sur 10 à 15 ans, mais il est déjà bien équilibré pour une consommation sur les 3 prochaines années.

© 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