

Anjou Rouge

Domaine de Pied Flond

Cépages : 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 phénolique poussée et vendanges, après une dégustation régulière des baies de raisins tous les 2 jours.
- Egrappage total des raisins et adaptation des conditions de macération à l'année (pré-macération à froid, contrôle des températures entre 27 et 30 °c, durée d'extraction de 15 à 20 jours)
- En fin de fermentation malo lactique, une forte aération et un soutirage ont été réalisés pour valoriser les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente structurale).
- Elevage en cuves jusqu'à la mise en bouteille du printemps avec 2 soutirages avant pour rester le plus longtemps sur lies et garnir ainsi la structure.



Rillaud chaud



Brie aux pistaches



Sandre à l'Anjou Rouge

Découverte sensorielle :

La robe grenat est très intense, presque noire, mais les reflets violines, nous confirme la jeunesse « musclée » des cabernets ligériens après l'été ensoleillé et l'arrière-saison radieuse.

Le nez : est « profond » à l'image de la robe. Les fruits noirs frais et compotés (cassis, mûres, myrtilles), confortés par des notes de réglisse offrent un concerto olfactif sur un registre de suavité.

En bouche : l'attaque est riche et soyeuse... et la sensation gustative charnue et veloutée. On retrouve l'ensemble des arômes de fruits rouges et noirs mais aussi une pointe « fumée » du terroir schisteux. L'alcool apporte en fin de bouche un relief à l'ensemble.

Conseils de service et associations mets vins :

Il est préférable de carafier ce vin 1 à 2 heures avant, pour valoriser son potentiel aromatique et éventuellement éliminer le léger dépôt de matière colorante qui pourrait apparaître dans les prochains mois, compte tenu de la richesse et la puissance en polyphénols.

Ce vin servi à 17 – 18°C s'associera avec de nombreux mets charpentés :

- Des viandes rouges goûteuses (côte de Bœuf, magret de canard aux griottes, épaule d'agneau au romarin)
- Des viandes blanches,
- Des grillades d'été (andouillette, travers de porc, saucisses...)
- Des gibiers à poils (sanglier, chevreuil...) et à plumes (canards sauvages...)
- Des fromages à pâte molle (brie fermier, reblochon, saint nectaire...)

Conservation : Ce vin continuera à évoluer favorablement pendant 4 à 6 ans sans soucis.

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

www.piedflond.fr E-Mail : pied-flond@9business.fr FB : @piedflond Instagram : @domainedepiedflond

Domaine de Pied-Flond 49540 MARTIGNE BRIAND Tél 02.41.59.92.36.



Visite du Vignoble en Solex