

Anjou Rouge

« Les Confessions... »

Domaine de Pied Flond

Cépages : Cabernet Franc 95 %, Cabernet Sauvignon 5%.

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) et vendanges mi octobre après des contrôles de maturités réguliers.

Egrappage total des raisins et adaptation des conditions de macération à l'année.

En fin de fermentation malo lactique, aérations et soutirages pour valoriser tous les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente).

Début d'élevage en cuve puis élevage de 12 mois en barriques de chêne français.

Assemblage des différentes barriques, puis mise en bouteilles.



Canettes aux pêches



Côtelettes d'agneau



Croute fleurie

Découverte sensorielle :

La robe présente une belle intensité sur des nuances rubis.

Le nez, est très fin... Il allie les arômes de fruits rouges et noirs des cépages bien mûrs mais aussi ceux de l'élevage en barriques de chêne : la vanille, la réglisse douce et des notes empyreumatiques (toastées, grillées, fumées...).

L'attaque en bouche est ronde, presque suave avec un équilibre gustatif parfait et très élégant où les tanins sont vanillés et doux... Un vin de race et de délicatesse avec une fraîcheur très ligérienne !

Conseils de service et associations mets vins :

Servi avec une aération préalable d'une à 2 heures si possible et une température de 17 - 18°C, ce vin accompagnera merveilleusement :

- Du pot au feu, du boudin noir... de l'agneau grillé,
- Des viandes rouges en sauce (cotes de bœuf sauce marchand de vin, tournedos...)
- De nombreux gibiers à plumes,
- Des fromages à pâte molle à croûte lavée et à croûte fleurie.

Conservation : Ce vin peut être conservé sans soucis sur 6 à 8 ans, mais il est déjà bien équilibré pour une consommation rapide.



Jean Michel Monnier (Enologue 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.

WINE & SOLEX



Visite du Vignoble en Solex