



Domaine Escogriffe

ANJOU ROUGE

Millésime 2018

Dénomination : Appellation d'Origine Contrôlée Anjou Rouge

Date des vendanges : 6 Octobre

Cépage et localisation: Cabernet Franc de Coutures (calcaire)

Conditions climatiques du millésime : Le Printemps très humide, qui s'est éternisé jusqu'aux portes de l'été a engendré un sacré stress chez les vignerons... Cette humidité ambiante favorise effectivement l'apparition et le développement des maladies fongiques, telle que le mildiou. Heureusement, les mois de Juillet et Août ont été secs et ont permis de rétablir un état sanitaire convenable au vignoble. Par ailleurs, la magnifique arrière-saison dont l'Anjou a bénéficié entre Septembre et mi-Novembre a favorisé la bonne maturité des raisins.

Âge moyen des vignes : 35 ans

Rendements : 48 hl/ha

Production annuelle : 6600 bouteilles

Degré d'alcool : 14,2

Potentiel de garde : à boire dans sa jeunesse (entre 2 et 5 ans)

Vinification : Macération en cuve fibre pendant 10 jours puis pressurage. Presses séparées et soutirées avant réincorporation dans Anjou Rouge « final ».

Conseils de dégustation :

- A déguster entre 14 et 15°C
- A déguster sur de la charcuterie
- Accompagne parfaitement les viandes grillées (rouges ou blanches).
- Très bon avec un fromage

Description du millésime 2018

Œil : robe marquée, rouge grenat

Nez : arômes de cassis, épicées

Bouche : équilibrée, tanins présents mais fins, fruits rouges présents.

Belle longueur en bouche.