



Domaine Escogriffe

ANJOU VILLAGES

Millésime 2017

Dénomination : Appellation d'Origine Contrôlée Anjou Villages

Date des vendanges : 14 Octobre (dernier rouge vendangé)

Cépage et localisation: Cabernet Franc de Coutures (calcaire)

Conditions climatiques du millésime : Avec un printemps relativement doux, suivi d'un été très chaud et sec, le millésime 2017 a bénéficié d'un très bon état sanitaire du vignoble tout au long de la campagne (Mars à Août). Cependant, deux éléments sont venus pénaliser la récolte et le rendement: les gelées de fin Avril ont impacté les jeunes pousses gorgées d'eau, et la sécheresse des mois de Juin et Juillet n'a pas permis un remplissage optimal des baies. Maturité poussée au plus loin.

Age moyen des vignes : 17 ans

Rendements : 41 hl/ha

Production annuelle : 6 800 bouteilles

Degré d'alcool : 13,8

Potentiel de garde : possède un potentiel de garde situé entre 5 et 15 ans

Vinification : Macération pendant 21 jours en cuve fibre puis pressurage. Travail des presses à part car haut potentiel tannique (soutirage successifs et oxygénation).

Conseils de dégustation :

- A déguster entre 15 et 17°C
- Accompagne parfaitement les viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers
- Egalement avec des volailles rôties ou farcies
- S'accorde très bien avec des fromages de caractère

Description du millésime 2017

Oeil : robe marquée, rouge grenat

Nez : arômes de fruits noirs, fleurs (iris, violette).

Bouche : équilibrée, ample, charnue. Complexité des tanins (soyeux apparaîtra avec la garde).