

Le Clos des Sables La Raimbaudière 49380 Champ sur Layon

Olivier Picherit
olivier.picherit@orange.fr

Vins BIO
Organic Wines
Ecocert®

Viticulteur
+(33) 6 84 63 65 28

www.clos-des-sables-vins.fr

FICHE TECHNIQUE

AOP ANJOU ROUGE

Situation : Au coeur de l'appellation Layon à 20 minutes d'Angers , un coteau composé de schiste en profondeur , sable et gravier en surface, particulièrement bien exposé .

Cépage : CABERNET FRANC 80% CABERNET SAUVIGNON 20 %

Vinification : vendange manuelle à maturité , macération 2 à 3 semaines avec remontages pour extraire un maximum de fruit . Jus de goutte et jus de presse séparés puis selon le résultat assemblés . Fermentation alcoolique puis malo-lactique en cuves enterrées. Eventuellement élevage en barrique d'environ 12 mois .

Dégustation : Vin rouge léger avec des notes prononcées de fruits rouges. Un rouge plutôt original à consommer idéalement dans les 6 ans .

Accords Mets / Vins : Servir entre 13 et 16°C . Viandes rouges , gibier , la plupart des fromages et , plus frais , avec du poisson .

Geographic situation : in the heart of Layon area , 20 minutes south of Angers . Schist at depth, with a surface layer of sand and gravel including favourable exposure .

Grape variety : CABERNET FRANC 80% CABERNET SAUVIGNON 20 %

Wine making process: Grapes harvested in the hand with maturity , 3 weeks maceration to keep maximum fruit extraction . Fermentation at controlled temperature . Drop juice separated from press juice . Alcoholic and malo-lactic fermentations . 12 months aging in oak barrel for "special cuvée".

Tasting : A light and fruity wine, with hints of berries and red fruits. A highly unusual red wine. Keeps for up to 6 years.

Affinity with food : Best enjoyed between 13 to 16 ° celsius . Red meat, game, many cheeses and even cooler with fish .