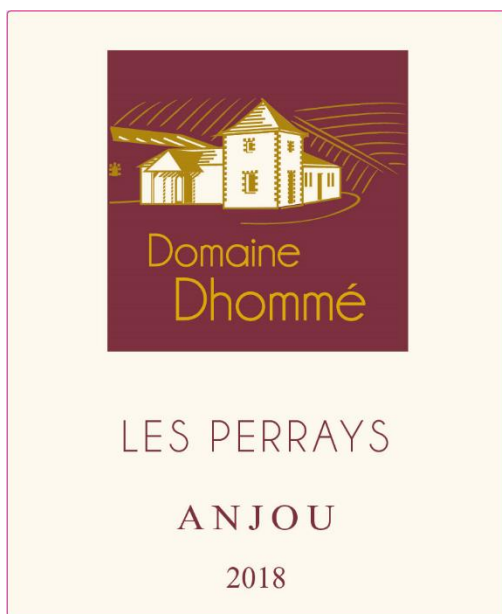




DOMAINE DHOMME'



Nome: ANJOU ROUGE «LES PERRAYS»

Annata: 2018

Regione: Vallée de la Loire

Denominazione: AOC Anjou Rouge

Colore: ROSSO

Vitigni: 100% Cabernet Franc

Formato: 750 ml.

Coltura: alla base della filosofia di produzione regna la salvaguardia dell'ambiente e della salute, al punto che alla fine degli anni 2000 i proprietari decisero di convertire le dinamiche agricole, credendo ed investendo nella

produzione biologica, ottenendo la certificazione nel 2011.

I terreni sono di natura limo-argillosi su sostrati scistosi.

In cantina: fermentazione tradizionale in acciaio e filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina); a seguire l'imbottigliamento.

Caratteristiche: si presenta di un colore rosso rubino intenso con note di profumati frutti rossi; al palato una piacevolissima combinazione di frutto e tannino: la sintesi di un bell'equilibrio tra finezza e morbidezza.

Un vino per gli appassionati del Cabernet Franc

Abbinamenti: ottimo in abbinamento con carni rosse e bianche e formaggi di carattere.

Servizio: 14-16 °C