



# ANJOU

Les Herrines

2019



**Cépage :** 100% Cabernet Franc

**Terroir :** Limon argileux, sous sol schisteux. Parcelle exposée au Nord-Est. Vigne de 40 ans

## Vinification :

Vendanges manuelles, tri à la parcelle. 15% de vendange entière, macération pré-fermentaire à froid, 1 remontage/jour. Fermentation sans soufre avec levures indigènes. Élevage 10 mois en fûts.

## Dégustation:

Robe grenat, reflets violacés.

Nez complexe floral (violette/jasmin) avec des arômes de fraise compotée, de vanille et d'épices. En bouche les arômes de framboise, groseille et de sous-bois s'accordent avec la structure tanique de ce vin.

Beau potentiel de garde

## Accords:

A déguster sur des plats de viande en sauce, gibiers, fromages, ou sur des légumes d'automne.

Servir entre 14 et 16°C.



Domaine des Hauts Perrays  
Lieu-dit les Hauts Perrays



# ANJOU

Les Herrines

2019



**Grape :** 100% Cabernet Franc

**Terroir :** Clay-loam, schist subsoil. Noth-Est exposition

## Vinification :

Hand harvested, soarting in the vineyard. 15% of whole grape, cold maceration, 1 pump over per day. No sulphur fermentation, indigenous yeasts. Ageing for 10 months in barrels

## Tasting :

Grenat color with purple hints.

Complex nose with floral notes ( violette/jasmine), stawberry, vanilla and spicy aromas. On the palate, raspberry, redcurrant undergrowth notes are in accord with tannique structure of the wine.

Good potential of ageing.

## Pairing :

To pair with meat dishes, game, cheese plate or with autumn vegetables.

Serving temperature : 14-16°C



Domaine des Hauts Perrays  
Lieu-dit les Hauts Perrays