



AOCANJOU VILLAGES 2018

« Cuvée les Oiselles »



Le terroir :

Cépage : Cabernet sauvignon
Sol : Argile et quartz
Sous-sol : Schiste brun

La technique :

Fermentation : En cuve puis 1 an d'élevage
en fût de chêne.
Filtration sur terre
Degré alcoolique : 13.4°
Acidité volatile : 0,57 g/l
Sucres résiduels : <0,3 g/l
SO2 total : 64 mg/l



La dégustation :

Teinte grenat intense, bouquet à dominante fruits noirs.
Structure tannique et généreuse.

Les accords mets et vins :

Viandes rouges cuisinées, gibiers, fromages affinés.

Service : 18°C, carafes 2h avant ; prêt à déguster
maintenant mais peut vieillir jusqu'à 10 ans

Domaine Dhommé

46 Les Petits Fresnaies 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33(0)2.41.45.06.53 +33(0)6.37.95.28