

# LEFORT



DOMAINE DE VILLENEUVE



## ANJOU ROUGE

**CÉPAGE :**  
Cabernet Franc 100%

**Terroir :** argilo-schisteux  
**Degré :** 14%

### VINIFICATION :

Récolte mécanique avec une maturité sélectionnée sur le fruit, le cabernet franc révèle ainsi toutes ses qualités de plaisir, facile à goûter, tendre et quand même un peu caractériel.

Après une macération assez courte de 7 à 10 jours, les jus sont écoulés quand le fruit et la couleur sont au rendez-vous.

Les sucres s'achèvent tranquillement en cuve suivis de la fermentation malo lactique.

Enfin un soutirage et un très léger sulfitage. En janvier les assemblages sont réalisés.

### DÉGUSTATION :

Le nez est toujours très aromatique avec des notes de fraises, un petit côté épicé. Une bouche tendre avec une bonne longueur.

### ACCORDS METS & VINS:

Ce vin s'accordera parfaitement avec une viande rouge, une viande blanche ou l'été autour d'un barbecue. Servir entre 14 à 16°C.

### CONDITIONNEMENT :

Disponible en bouteille de 0.75cl et en Bag-in-Box de 5L - 10L ou 20L.

DOMAINE DE VILLENEUVE  
LEFORT ET FILS  
3, Villeneuve - Trémont  
49310 LYS HAUT LAYON

Tél. : 02.41.59.40.26  
E-Mail : [gaeclefortetfils@orange.fr](mailto:gaeclefortetfils@orange.fr)  
<http://www.domainedevilleneuve.fr>