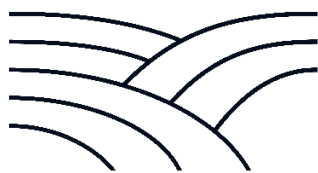


LEFORT



DOMAINE DE VILLENEUVE



ANJOU VILLAGES

CÉPAGE :
Cabernet Franc 100%

Terroir : argilo-schisteux
Degré : 13.5%

VINIFICATION :

Récolte mécanique avec une maturité sélectionnée sur le fruit. Vinification traditionnelle avec des macérations de 8 à 10 jours, des extractions lentes et douces. Quand l'équilibre et la justesse sont atteints, le décuvage est réalisé, les fermentations s'achèvent et la concentration se révèle alors tout simplement.

DÉGUSTATION :

Produit sur des terroirs sélectionnés de schistes chauds, notre cabernet franc atteint des maturités concentrées, avec une puissance aromatique de fruits noirs et de notes confites entre la prune et un soupçon de poivre. C'est en bouche que l'on voit tout l'édifice avec un volume remarquable, la sucrosité et une longueur incroyable. Puissant mais aussi une belle longueur.

ACCORDS METS & VINS:

Cette belle bouteille sera l'artisan d'un solide repas autour d'une viande grillée ou rôtie.

Servir entre 14 et 16°C.

CONDITIONNEMENT :

Disponible en bouteille de 0.75cl.

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

Tél. : 02.41.59.40.26
E-Mail : gaeclefortetfils@orange.fr
<http://www.domainedevilleneuve.fr>