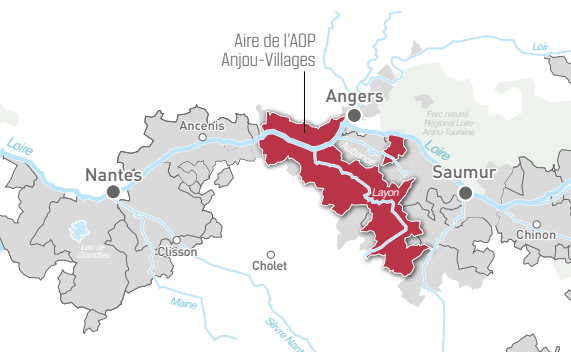


Anjou-Villages

AOP/AOC par décret original du 14 octobre 1987, modifié le 9 septembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation s'étend sur 43 communes du Maine-et-Loire et 3 des Deux-Sèvres. La zone délimitée englobe les aires des AOC Coteaux du Layon, Anjou Coteaux de la Loire, Savennières ainsi que certaines communes limitrophes.

Histoire : Ce terroir correspond à une sélection de terrains retenus dans l'AOC Anjou. Les sols les plus sains, précoces et bénéficiant d'une bonne exposition ont été retenus dans l'aire délimitée.

Sols : Essentiellement sur schistes avec recouvrement possible de formations graveleuses.

Climat : De type océanique tempéré.



LE VIN

Rendement de base : 55 hl/ha.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Pratiques culturelles dominantes :

Densité minimale 4 100 pieds/ha.

Taille guyot simple ou double.

Obligations techniques : La mise en bouteille ne peut se faire qu'après un élevage au cours du printemps, soit à partir du 1^{er} septembre qui suit la récolte.

DÉGUSTATION

Œil : Robe profonde de couleur rubis.

Nez : Notes fines de fruits rouges et de fleurs (iris, violette) évoluant vers des arômes complexes (fruits noirs, sous-bois...).

Bouche : Ample et charnue, parfois fraîche aux tannins fins.

Température de service : Servir à 16-17°.

Bouche : Mariages harmonieux avec viandes rouges ou viandes préparées en sauce (tournedos Rossini, jarret de veau braisé, foie de veau en cocotte, cèpes à la bordelaise...), un canard rôti ou une oie farcie.

Potentiel de garde : La plupart s'épanouissent après 4 à 6 ans de garde.

PRODUCTION TOTALE

6 500 hl
=
867 000 bouteilles

COULEURS

Rouge
100%

SURFACE EN PRODUCTION

160
ha

VINIFICATION

Tranquille
100%