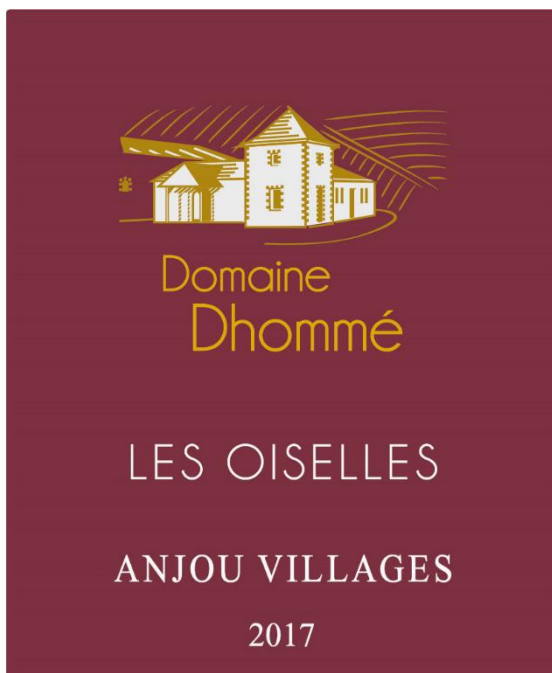




DOMAINE DHOMME'



Nome: ANJOU VILLAGE « LES OISELLES »

Annata: 2018

Regione: Vallée de la Loire

Denominazione: AOC Anjou Village

Colore: ROSSO

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon

Formato: 750 ml.

Coltura: alla base della filosofia di produzione regna la salvaguardia dell'ambiente e della salute, al punto che alla fine degli anni 2000 i proprietari decisero di convertire le dinamiche agricole, credendo ed investendo nella produzione biologica, ottenendo la certificazione nel 2011.

I terreni sono di natura argillosa e quarzo su sostrati di scisto bruno.

In cantina: fermentazione tradizionale in acciaio e affinamento per circa 1 anno in botte; filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina) e a seguire l'imbottigliamento.

Caratteristiche: dolore granato intenso si presenta al naso con profumi prevalentemente di frutta nera. Al palato è generoso con una struttura tannica importante.

Abbinamenti: ottimo abbinamento con carni rosse con cotture anche lunghe, selvaggina, formaggi stagionati.

Servizio: 16-18 °C