

GÉNÉRATION V

Région : Anjou – Val de Loire

Appellation : AOP Anjou Villages

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Teneur en alcool : 14%

Teneur en sucre : 0 g/L

Contenance : 75 cl



LE DOMAINE ET LE VIN

Le Domaine : Le Domaine des deux Arcs est situé au cœur de la commune de Martigné-Briand. Nous disposons de 53 Ha de vigne étendue sur différentes aires d'appellations (Anjou, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Savennières). Le domaine est en culture raisonnée depuis presque 20 ans (utilisation d'engrais vert, travail des sols, ...). Nous sommes continuellement à la recherche de méthode pour produire mieux afin de proposer des vins toujours plus sains et de meilleures qualités.

Terroir : Limon sablo-argileux sur schiste gréseux

Vendange : Récolte mécanique mi-octobre à forte maturité.

Vinification : Macération de 25 à 30 jours pour une extraction intense, fermentation malo-lactique.

Élevage : 12 mois d'élevage en fût de chêne



DÉGUSTATION

Robe : Rouge intense

Nez : Arômes de fruits noirs légèrement vanillé

Bouche : Riche et puissante, des tannins racés qui se dispersent lentement en fin de bouche, laissant la place au fruit rouge.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Conservation 10 ans

Température de service : 16-17 °C

Accords mets & vins : Viandes rouges, gibiers et fromages légers.

DOMAINE DES DEUX ARCS

11 RUE DU 8 MAI 1945 - MARTIGNÉ-BRIAND - 49540 TERRANJOU

02.41.59.47.37 – do2arc@wanadoo.fr

