

LES DEMOISELLES

Région : Anjou – Val de Loire

Appellation : Anjou Rouge

Cépages : Cabernet Franc

Teneur en alcool : 13%

Teneur en sucre : 0g/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 argilo – sableux sur altération de métagrauwack (compression sableuse, d'argile et de schiste).

Vendange : Récolte mécanique mi-octobre à haute maturité.

Vinification : Macération de 20 jours pour extraction douce de la couleur, des tanins et arômes de la peau du raisin. Fermentation malo-lactique en phase liquide, micro-oxygénation pour affiner la structure.

Élevage : 6 à 8 mois d'élevage en cuve.



DÉGUSTATION

Robe : Rouge profond, reflet sombre rubis

Nez : Ouvert sur les fruits rouges et noirs

Bouche : Ample, ronde avec des arômes de fruits distingués. Tanins soyeux.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Conservation : 8 ans, apogée au bout de 3 ans

Température de service : 16-17°C

Accords mets & vins : Gibiers, poissons, viandes rouges et légumes verts

DOMAINE DES DEUX ARCS

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

02.41.59.47.37 – do2arc@wanadoo.fr

