

FRAITILLANT

Région : Anjou – Val de Loire

Appellation : AOP Saumur

Cépages : Cabernet franc, Grolleau

Teneur en alcool : 11%

Teneur en sucre : 6 à 12 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 argilo-sableux sur altération de métagrauwacke

Vendange : Récolte mécanique en octobre à maturité

Vinification : Sélection des jus de pressurage et fermentation à 16°C. Mise en bouteille pour la prise de mousse aux cave de grenelles. Liqueur de dosage en demi-sec.

Élevage : Élevages sur latte de 15 mois



DÉGUSTATION

Robe : Rose pâle

Nez : Frais et fruités, sur les notes de framboises

Bouche : Tendre et fraîche avec une belle rondeur en fin de bouche. Bulles très fines



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Conservation : 2 ans

Température de service : 8-10 °C

Accords mets & vins : Apéritif, mousse aux fruits, chocolat

DOMAINE DES DEUX ARCS

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

02.41.59.47.37 – do2arc@wanadoo.fr

