



Château de
l'Éperonnière

Anjou Village Di'Vin 2009

Fiche descriptive

Cépages:

80% Cabernet franc, Cabernet Sauvignon 20%

Terroirs:

Schiste pourpre

Découverte sensorielle

La robe est profonde très grenat, avec de beaux reflets violines. Un passage en carafe, valorisera totalement cette magnifique « parure » et développera plus encore la complexité aromatique.

Le nez est merveilleux de complexité, les arômes se livrent avec puissance et exubérance... les fruits rouges compotés très caramélisés, puis les notes boisées - vanillées - réglissées, une impression très empyreumatique (fumée, tabac...) et en finale une touche de noix de coco...

En bouche, l'attaque est « enveloppée », généreuse, charnue presque « sucrée », cette cuvée enivre et ravi le palais par sa structure totalement méridionale avec ses arômes de fruits noirs compotés, et de réglisse noire. En fin de bouche un réseau dense de tanins apporte un beau tonus et une légère astringence qui permettra une garde sereine...

Conseils de service et associations mets vins

Après un carafage d'une heure et un service à température ambiante (18 - 20°C), le vin livrera plus facilement sa palette aromatique sur:

- des viandes rouges en sauce (cotes de bœuf sauce marchand de vin, tournedos...)
- de l'agneau grillé,
- de nombreux gibiers à plumes, et à poils
- des fromages à pâte molle (reblochon, camembert fermier...)

Conservation:

De part sa structure, ce vin, évoluera tranquillement sur 10 à 12 ans.

**Puissance et concentration pour ce rouge d'exception
capable de vieillir de nombreuses années**

Prix 8.50 € TTC