



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



ANJOU NOIR

AOP ANJOU VILLAGE

« Une superbe expression de la spilite, une belle structure, un grand rouge de garde »



CÉPAGE : cabernets franc et sauvignon.

CULTURE : en culture biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites cagettes aérées de 15kg.

TERROIR : plusieurs parcelles sur des beaux terroirs de spilites. Vignes d'une vingtaine d'années.

VINIFICATION : macération de quelques jours, pressurage lent, fermentation alcoolique et malolactique lentes en levure indigène, fin de fermentation en cuve.

ÉLEVAGE : en fûts pendant 12 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 5 à 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : nez aux notes de fruits mûrs et de zan, structuré par le bois des fûts de chêne. La bouche est ample et généreuse; équilibrée avec une finale longue.

NOTRE ACCORD : côte de boeuf cuite aux sarriens de vignes et ses fines herbes, carré d'agneau.

Réception, audace, typé, caractère

75 cl, bouchon liège naturel, mise en bouteille au domaine.



DOMAINE DES 13VENTS

13 chemin de Treize Vents
49190 Saint-Aubin de Luigne (Val du
Layon)

06 58 50 81 48
cedric@domaine13vents.fr
www.domaine13vents.fr