

# ROUGE



Bois Mozé



Les Terres Rouges 2014

ANJOU ROUGE



## CEPAGES

Cabernet Franc 100%

## TERROIR

Argilo – Calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave à Coutures.

## VINIFICATION

Travail consciencieux de la vigne : taille adaptée, enherbement des inter-rangs.

Vendanges délicates.

Egrappage total des raisins, puis tris sur table et adaptations des vinifications à l'année. Macération assez courte (18 jrs) avec un contrôle des températures (23-26 °c), et une petite partie de vin de presse des autres cuves de rouges pour obtenir un vin velouté.

Soutirage en fin de fermentation Malo lactique, oxygéné avec douceur.

Filtration, puis mise en bouteilles en juin 2015.

## DEGUSTATION

Servir entre 16 et 18°C.

## ACCORD METS ET VINS

Les Terres Rouges 2014 accompagnera délicieusement des poissons de rivières à chair dense avec une sauce au vin rouge réduit, puis montée au beurre.

Il sera parfait avec de nombreuses charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés...), des grillades de porc, des tartares ou carpaccios de bœuf, des cassoulets.

Enfin, il sera très apprécié avec des fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert fermier...).

Domaine de BOIS MOZE – LE BOIS MOZE – 49320 COUTURES

Tel : +33 (0)2 41 57 91 28

Email : [contact@bois-moze.fr](mailto:contact@bois-moze.fr) - [www.boismoze.com](http://www.boismoze.com)