

Château de La Roulerie

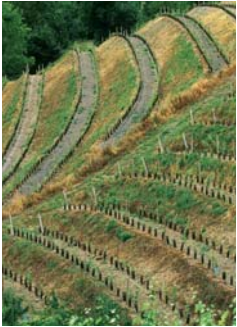
ANJOU ROUGE
CABERNET FRANC

Localisation :

Rive droite du Layon. Exposition sud, sud-ouest.

On the right bank of the Layon region at the heart of the wine producing area of Coteaux du Layon with a South-South West exposure.

Passionnément
Terroir



Cépage :

Cabernet Franc 100%

Terroir :

Sol maigre. Schistes profonds.

Deep Schiste. Thin soil, perfect for vine growing.

Vinification :

Vendange manuelle, tri sévère sur table. Eraflage 100 %, cuvaison en cuves inox température 30-33°C, remontages fréquents, macération 8 à 15 jours. Elevage sur lies fines en cuves inox thermo régulées, durant 3 à 4 mois puis conservation en bouteilles pendant 6 mois avant la commercialisation.

The hand-picked grapes are carefully sorted, then destemmed and placed in stainless steel vats at 30-33°C.

The must is frequently pumped over. Maceration last 8 to 15 days. The wines are left to mature on their lees for 3 or 4 months then kept in bottle for 6 months before sale.

Dégustation :

Très belle robe rouge profond, nez harmonieux de petits fruits rouges mûrs, belle expression du Cabernet à maturité, un vin rond, souple, très élégant, agréable à déguster, belle persistance en fin de bouche.

Magnificent deep red colour with an enticing bouquet of fruits of the forest. The wine is a fine expression of mature cabernet, round, supple and elegant. A pleasure to drink with a long-tasting flavour.

Consommation :

A servir entre 13-16°C sur de la charcuterie, des viandes rouges, de petits gibiers et des fromages à pâtes molles et croûtes fleuries.

Serve between 13-16° degrees Celsius, with cold meat, red meat, small game and soft cheese.



GS
Germain-Saincrit
VIGNERONS