

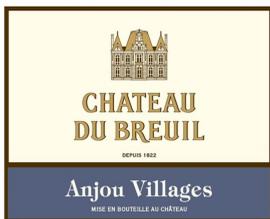


ANJOU VILLAGES ROUGE 2018 CHÂTEAU DU BREUIL

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Anjou
Cépage(s) : 80% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc

Note de dégustation :

Couleur dense, pourpre profond. Le nez est splendide, rappelant les fruits rouges avec un boisé fin et parfaitement maîtrisé (élevage d'un an en fûts de chêne). La bouche est charnue et charpentée, avec des tanins fins et un bel équilibre d'ensemble. Un grand vin rouge ligérien, de profil plutôt riche et puissant.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges. Idéal avec une entrecôte de boeuf, un magret de canard, voir un plat de gibier.

Commentaires du sommelier :

Depuis 1822, le Château du Breuil cultive entre Loire et Layon un terroir d'exception. Les sols de schistes de l'Anjou Noir permettent au Cabernet Sauvignon d'atteindre sa pleine maturité et donnent des vins avec des tanins fins et des arômes fruités. Un grand rouge angevin, profond et structuré.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

