



DOMAINE DU
FOUR A CHAUX

Rouge

Cépage: 60% Cabernet Sauvignon
40% Cot

Sol: Argile et silex

Vinification: Les raisins sont vendangés et égrappés avant de faire une fermentation de huit jours en cuve. En début de cuvaison, la vendange est chauffée à 27°C pour faciliter l'extraction de la couleur et des tanins. L'assemblage des deux cépages est réalisé après les fermentations malolactiques. Elevage: 12 mois en fût de chêne.

COTEAUX DU VENDOMOIS

L'ANTHOXYANE

Dégustation: Robe grenat profond, nez puissant et complexe, boisé avec des notes de réglisse. Du volume en attaque avec la même gamme d'arômes, réglisse, boisé.

Accord mets & vin: Ce vin accompagne idéalement le gibier et les viandes rouges.

DOMAINE DU FOUR A CHAUX - Sylvie & Dominique NORGUET viticulteurs
lieu dit Berger 41100 THORE LA ROCHETTE
02.54.77.12.52 - dominique.norguet@orange.fr
www.domaine-four-a-chaux.com