



AOC Anjou Rouge

Les Perrays



Domaine
Dhommé

Cuvée : 2018

Parcelle : Les Perrays

Clarisse et Xavier Dhommé: histoire de famille

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits à cette décision engagée. Fidèle à la citation :

"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.

Anjou rouge « Les Perrays »

<u>Cépage(s)</u> : Cabernet franc	<u>La dégustation</u> : Robe rubis foncé, nez aux notes de fruits rouges. La bouche associe les fruits aux tanins et présente un bel équilibre entre finesse et rondeur.
<u>Le terroir</u> : <i>Sol</i> : Argilo-limoneux <i>Sous-sol</i> : Schiste	
<u>La technique</u> : <i>Fermentation</i> : En cuve inox <i>Filtration</i> : sur terre	<u>Les accords mets et vins</u> : Viandes rouges et blanches, fromages de caractère
Contenance : 75 cl	<u>Service</u> : 14 - 16°C, à déguster dans les 5 ans.
<i>Degré alcoolique</i> : 13,5°	
Sucres résiduels : 0 g/l	