

Les Gonordes

**APPELLATION**

ANJOU VILLAGES

MILLÉSIME

2011

CÉPAGE

Cabernet Franc 100%

SOL

Sables et graviers sur sous sols argileux.

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

MODE DE CULTURE

Enherbement et travail mécanique du sol, protection du vignoble selon la charte « Agriculture Biologique » (certifié Qualité France).

RÉCOLTE

Manuelle

RENDEMENT MOYEN

45 hl/ha

VINIFICATION

Macération et fermentation de la vendange égrappée durant 30 jours (levures indigènes), élevage en fûts de chêne 18 mois.

ANALYSE (AU 9/09/2013)

Titre alcoométrique :	14,42 % vol.
Sucres réducteurs :	<1 g/l
Acidité totale :	3.45 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile :	0,46 g/l H ₂ SO ₄
SO ₂ libre :	14 mg/l
SO ₂ total :	44 mg/litre

GARDE

De 5 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16° à 18° C

DÉGUSTATION

Rouge à dominante aromatique de fruits noirs, aux tanins souples et soyeux en bouche

ACCORD METS-VIN

A servir avec les viandes grillées, les viandes rouges relevées.

Safra 2011. Jantar em 26/09/2014, Paris.