



LE DOMAINE

Anjou Rouge

LE COCHET

2015

Robe : Rouge pourpre/ rubis aux reflets violines.

Nez : Arômes de cerise noire, de framboise ainsi qu'une pointe de réglisse.

Bouche : L'attaque est légèrement végétale et suivie d'une trame aux tanins fins et élégants. La finale est fraîche à la belle persistance aromatique de fruits rouges.



Famille Fournier Longchamps

Le Cochet
APPELLATION ANJOU ROUGE CONTRÔLÉE



Caracteristiques

Production	6500 bouteilles
Date de récolte	12 et 13 octobre
Année de récolte	2015
Encépagement	Cabernet Franc
Vignoble	25 ans, 5500 pieds/ha
Type de sol	Schiste et Argile
Rendement	30 hl/ha
Alcool	12,80%
Sucres	0g/l
pH	3.55
Acidité totale	6.63
Vendange	Manuelle
Vinification	Fermentation alcoolique avec régulation de température, macération et fermentation malolactique en cuves bois
Elevage	20% en barrique pendant 11 mois et 80% en cuve pendant 11 mois
Date de mise en bouteille	13 septembre 2016
Numéro de lot	AR15BLLE

