



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

