

# ANJOU ROUGE 2022



Расположенная в аппелясьоне Анжу в Долине Луары, семейная винодельня (70 га) Монжиле представлена 6-ым поколением виноделов. В конце 2024 года все виногадники пройдут сертификацию БИО. Здесь производят как сухие красные, белые и розовые, так и сладкие вина, используя только натуральные методы обработки.



## Производство

**Сорта винограда:** каберне фран, каберне совиньон  
**Терруар:** глинисто-известняковая почва и сланец  
**Возраст лоз:** 35 лет



## Винификация

Виноград отделяют от стеблей, сортируют и прессуют. Ферментация от 7 до 10 дней при температуре 24-26°C в зависимости от урожая. Незначительная экстракция, предпочтение технике настаивания. Вся винификация проводится без сульфитов, чтобы обеспечить интенсивность ароматов. Сульфиты добавляют в конце малолактической ферментации.



## Выдержка

В подземных чанах из плотного стекла 4-5 месяцев.



## Дегустация

Глубокий гранатовый цвет. Аромат мелких красных фруктов с нотками черной смородины и вишни. Округлое, щедрое вино, с шелковистыми танинами. Подача: 14-16°C



## Сочетание с блюдами

Прекрасно подходит к мясным блюдам под соусом и барбекю.



## Потенциал Хранения

5 лет и больше

81.5/100

