



# CHATEAU De BELLEVUE

## Cuvée Tradition

Anjou Rouge 2018

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Anjou
<b>Cuvée :</b>	Cuvée tradition
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Cabernet franc (100%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

La robe rouge rubis possède de délicats reflets violacés, signe d'une très belle jeunesse et de raisins bien murs sous le soleil généreux du millésime 2018 ! Le nez est fruité caractéristique du cépage ligérien : CABERNET FRANC , avec de beaux fruits rouges frais et compotés . Joli concerto en bouche très aromatique avec une belle finale réglisse. La bouche est fine, légère et élégante...Un joli vin de gourmandise et de souplesses sans tanins ni acidité, comme on aime les boire avec générosité.



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles.  
Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique.  
Elevage sur lies.  
Autre.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, dense, reflets violines.



### DISTINCTIONS

Concours des Ligiers 2020 : Liger d'argent

Powered by **Plugwine**

