

Domaine:	Domaine Les Terres Blanches
Nom du vin:	Anjou Démon
Millésime:	2023
Appellation:	Anjou
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Cabernet Franc
% Alc/Vol:	12.5
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Plantée aux environs de 1980
Sols:	Argilo-siliceux
Météo annuelle:	L'accumulation des gelées d'avril, l'humidité constante au printemps, un été et un début septembre humides et tristes, la pleine Lune du 21 septembre a amené une grande période sèche et lumineuse inespérée
A la vigne:	Vin en bio et biodynamie certifié "Vin méthode nature" issus des parcelles de la Poulette, le haut des Hautes Bruyères et le Bois Roland composée d'argiles et de silices avec quelques grès roussard et ferreux
Vinification:	Les raisins sont récoltés à très belle maturité, égrappés et mis en infusion (macération) pendant un mois, nous offrant une concentration de fruits noirs et de cassis. L'extraction des jus se fait en douceur, le toucher des tannins est rond et soyeux. Le vin est clarifié naturellement par soutirages et mis en bouteilles en juin
Mon ressenti:	Ce vin nous offre une concentration de fruits noirs et de cassis. L'extraction des jus se fait en douceur, le toucher des tannins est rond et soyeux. Le vin est clarifié naturellement par soutirages et mis en bouteilles en juin
Accords:	
Remarques:	

