



Cuvée : ANJOU ROUGE LES COTEAUX D'ARDENAY

Couleur : rouge

Millésime : 2019

Sur les coteaux du hameau d'Ardenay, à côté de deux moulins restaurés, des cabernets francs et sauvignons plantés en 1990 sur les cendres sédimentées laissées par de très anciens volcans. Travail du sol, rendements limités, maturité : nous n'aimons pas les arômes de poivron vert, la pyrazine, les tanins acerbes. Vin de « Terroir », les Coteaux d'Ardenay présentent des arômes complexes et profonds alliés à une bouche fraîche et longue, ligérienne. La trame est dense, structurée mais fine.

Prix TTC public : 23.70€

Cépages	CABERNET FRANC 50% - CABERNET SAUVIGNON 50%		
Age des vignes	30 à 45 ans	Surface des vignes pour cette cuvée	1.4 Ha
Rendement	22.15 Hl / Ha	Quantité produite	4 041 – 0.75cl
Vendanges	Manuelles	Nombre de tries	1

Vinification et élevage

Egrappage total, infusion longue, douce d'un mois, élevage dans des fûts de plusieurs vins, 14 mois, jusqu'à la mise en bouteilles ; filtration sur terre

Mise en bouteilles	24 février 2021	Type de bouteilles	Bourgogne légère 0.75
Degré d'alcool	13.5.%	SO2 libre (mg/L)	12
Sucres résiduels (g/L)	0.1	SO2 total (mg/L)	36
		pH	3.63
		Acidité volatile (g/L - H2SO4)	0.44