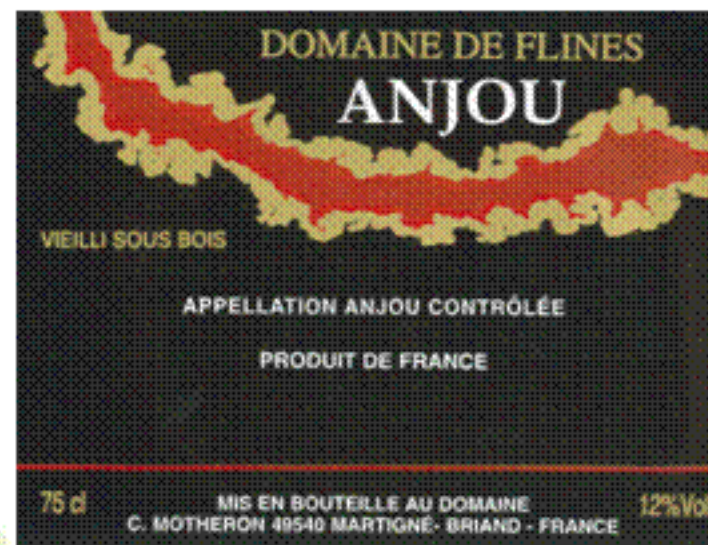




Domaine de Flines

ANJOU SOUS BOIS

AOC ROUGE



CÉNOLOGIE :

cet Anjou vieilli sous bois est élaboré à partir du cépage **CABERNET FRANC**. La combinaison climat/sol donne cette couleur rubis caractéristique et une légèreté qui rendent ce vin facile à boire. Un passage en fût de chêne pendant son élevage lui apporte en arôme une note vanillée et une structure qui lui permettra de pouvoir vieillir encore quelques années.

DÉGUSTATION :

l'Anjou rouge est à servir frais (14° environ) pour accompagner viandes rouges, petits gibiers, fromages voire certains plats de poisson.

GÉOGRAPHIE :

les A.O.C Anjou sont issues d'une variété de sols soigneusement sélectionnés.

EARL Domaine de Flines – société civile au capital de 8 000 € – Tél : (33) 02 41 59 42 78 – Fax : (33) 02 41 59 45 60 –

www.domainedeflines.com – domaine.de.flines@wanadoo.fr

RCS Saumur : 487675340 – SIRET : 487 675 340 00011 – APE : 0121Z – N° TVA : FR 58 487 675 340 – N° ACCISE : FR007012E0445