



Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



ANJOU Les Herrines

2021

Terroir :

Limon argileux, sous-sol schisteux. Parcelle exposée Nord-Est
Vigne de 40 ans

Cépages :

100% Cabernet Franc

Vinification :

Vendanges manuelles, tri à la parcelle. 15% de grappes entières,
macération pré-fermentaire à froid. 1 remontage/jour. Fermentation
sans soufre avec levures indigènes. Élevage 10 mois en fûts.

Note de dégustation:

Robe grenat. Nez complexe floral (violette) avec des arômes de fraise
et d'épices.

En bouche l'opulence et la richesse s'équilibrent avec la fraîcheur et la
finesse des tanins.

Beau potentiel de garde.

Conseil d'accompagnement :

A déguster sur des plats de viande en sauce, fromages, sur des
légumes d'automne ou un planche de charcuteries.

Conseil de dégustation :

A boire dès maintenant ou peut être gardé 5-10 ans
Servir entre 14 et 16°C.





Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



ANJOU Les Herrines

2021

Terroir :

Clay-loam, schist subsoil. North-East exposure. 40 years old vines

Grapes varieties:

100% Cabernet Franc

Vinification :

Hand-harvested, soorting in the vineyard. 15% of whole grape, cold maceration, 1 pump over per day. No sulphur fermentation, wild yeasts. Ageing for 10 months in barrels

Tasting notes :

Grenat color. Complex nose with floral notes (violette), strawberry and spicy aromas. On the palate, opulence and richness are well balanced with freshness and smooth tannins.
Good potential of ageing.

Food pairing :

Enjoy with meat dishes, cheese plare or with autumn vegetables.

Tasting advices :

Ready to drink now, can wait 5 - 10 years
Serving temperature 14 - 16°C.

