

DOMAINE *Delaunay*

# Château du Pin

Anjou Rouge  
2022

## CÉPAGES

80% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

## TERROIRS

Situé à « Champocé sur Loire », le « Château du Pin » est entouré de vignes, planté sur un sol Argilo-schisteux et exposé en coteaux.

## MODE DE VITICULTURE

Rendement de 60hl/ha

Vignes âgées de de 10 et 30 ans

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

De par son rendement, les raisins ont une concentration qui donne un vin riche. Vinification traditionnelle en cuve inox avec contrôle de température pour une bonne fermentation et fermentation malolactique.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pourpre soutenue, nez vif de fruits noirs, fruité en bouche. Il offre un bouquet de grande finesse, d'un caractère très équilibré.

## ACCORDS METS & VINS

Viande rouge et gibiers, charcuterie, fromages, fruits rouges et chocolat.

## DEGRÉ D'ALCOOL

13.5% vol.

## POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

## NOTRE HISTOIRE

Le Domaine Delaunay exploite la vigne depuis plus de 75 ans. Nos parcelles s'étendent sur de nombreuses aires d'appellations d'Anjou et notre exploitation est labellisée HVE 3.

## RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2023 et sélectionné au Guide Hachette 2024 avec 2 étoiles.



24, Rue Daudet - Montjean-sur-Loire - 49570 MAUGES-SUR-LOIRE

Tel. 02 41 39 08 39 - contact@delaunay-mws.com - www.domaine-delaunay.com