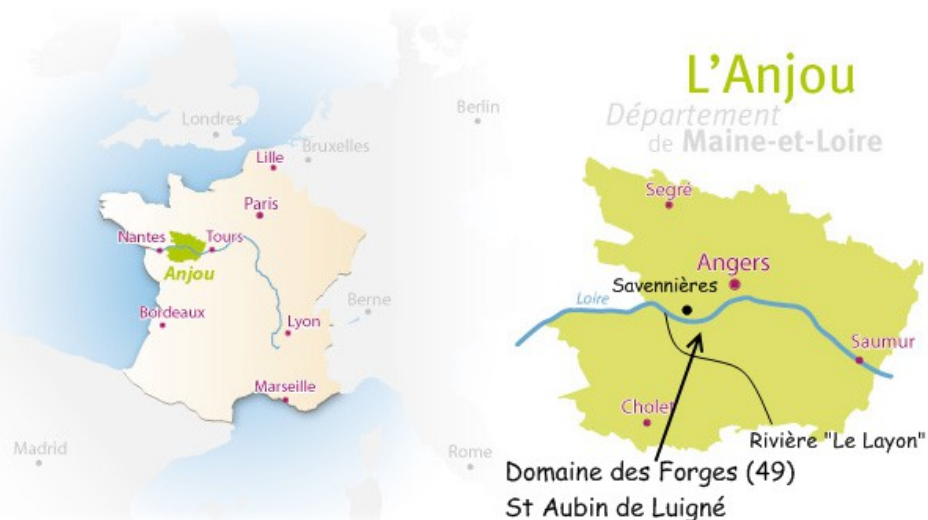




DOMAINE
DES FORGES



Mention pour le
coteaux-du-layon Chaume En Aparté 2010
(16/20), élevé 18 mois en fûts
de 400 litres, qui offre une belle expression du
botrytis avec des notes d'abricots bien mûrs.
Parfait à l'apéritif avec des toasts au roquefort.



DOMAINE DES FORGES -Vignoble BRANCHEREAU SCEA
«Le Clos des Forges» – F-49190 St Aubin de Luigné
Tél. : 02.41.78.33.56 – Fax : 02.41.78.67.51

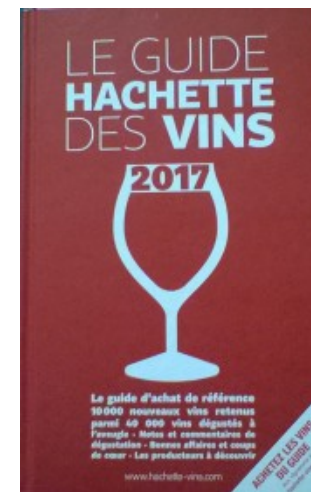
E.mail: cb@domainedesforges.net <http://www.domainedesforges.net>

Anjou-Villages "Les 3C" du Domaine Des Forges 2014

2 étoiles au Guide Hachette 2017:

Les Branchereau signent une jolie cuvée rouge intense qui libère des notes de fruits bien mûrs. Fruits que l'on retrouve plus confits encore (cassis notamment) dans une bouche ample onctueuse, aux tanins veloutés et fondus. Vin de garde 2016-2021

Accords mets & vins: boeuf mariné à la plancha



Nos récompenses 2016

CONCOURS GENERAL AGRICOLE de PARIS

2 **MEDAILLES D'ARGENT** :
Anjou Villages « Les 3C » 2014
Quarts de Chaume Grand Cru 2014

MEDAILLE DE BRONZE :
Ctx du Layon 1er Cru Chaume
« Les Onnis » 2014

CONCOURS DES VIGNERONS INDEPENDANTS

MEDAILLE DE BRONZE :
Ctx du Layon 1er Cru Chaume
« Les Onnis » 2014

Ctx du Layon Saint Aubin 2015

1 étoile au Guide Hachette 2017:

D'un jaune légèrement ambré, cette cuvée libère à l'aération de délicates notes de fleurs blanches et de pêche. Mais c'est en bouche que la finesse aromatique s'affirme pleinement, sur des nuances fruitées et miélées. Un vin frais et élégant. Vin de garde 2016-2023

Accord mets & vins: feuilletés au roquefort

Ctx du Layon 1er Cru Chaume "Les Onnis" 2014 1 étoile au Guide Hachette 2017:

Cette cuvée offre un joli nez de coing, de noix et de fruits confits. Ronde et généreuse, la bouche dévoile des saveurs de pomme caramélisée et de miel réhaussées en finale par une fine amertume. Un liquoreux opulent et délicat à la fois. Vin de garde 2016-2024

Accord mets & vins: tarte normande

Anjou Blanc "L'Audace" 2014 sélectionné au Guide Hachette 2017:

D'abord discret, le nez libère à l'aération de délicates notes mentholées, relayées par des saveurs de pêche jaune finement boisées dans une bouche souple et ronde, stimulée par une fine vivacité. Vin de garde 2016-2019

Accord mets & vins: asperges sauce mousseline