

Domaine du Clos Frémur

Accord de ses vins avec les mets Décembre 2017

3 Anjou Rouge 2011

cépage Cabernet, Domaine du Clos Frémur

Sa robe est rouge grenat. Il exprime une jolie intensité de fruits rouges, de fruits noirs et de leurs confitures, avec un ensemble de plantes aromatiques et de condiments proche des épices doux. Présence et chaleur en bouche, beaucoup de rondeur avec des tanins fondus, donnant volume et longueur. Une superbe expression de richesse aromatique, comme portée par le gras de ce vin.

Ce vin est à l'optimum de sa noblesse, à consommer maintenant pour en profiter pleinement.

Pour vos instants de convivialité et l'agrément de vos mets avec ces vins, la richesse aromatique, la rondeur et la souplesse des tanins en font un Anjou Rouge 2011 de cépage Cabernet Domaine du Clos Frémur, de choix pour l'associer à de très nombreux mets.

La ou les bouteilles placées au réfrigérateur, plus de 3 heures avant dégustation, assurera une température optimale de service. Elle se situe entre 13 et 16°C pour ce vin rouge.

Vous disposez de 3 jours pour consommer ce vin après ouverture de la bouteille, en la tenant refermée et au frais, sans l'agiter, donc ne plus la transporter en voiture.

Ces suggestions sont argumentées par les professionnels de bouche. Plusieurs de ces accords ont aussi été vérifiés pour vous. Faites vos essais préalables pour les adapter à votre goût.

Elaboré par une vinification la plus naturelle possible, ce vin rouge peut éventuellement présenter un faible dépôt de sa couleur. Il correspond à un affaiblissement de l'intensité colorante, sans effet sur ses arômes ni sur son goût. Pour éviter de verser le dépôt dans les verres, sachez garder la bouteille une heure debout et la tenir droite pour la déboucher, de façon à maintenir l'éventuel dépôt au fond de la bouteille. Vous pouvez utiliser une carafe à décantation en y versant le vin délicatement. Vous éviterez ainsi le désagrément du possible dépôt dans les verres.

(Suite)

3

Anjou Rouge 2011

cépage Cabernet, Domaine du Clos Frémur

LES FROMAGES

Nombreux accords de l'Anjou Rouge 2011 Domaine du Clos Frémur avec un grand ensemble de fromages :

- Chèvre frais et demi-secs
- Brebis, encore tendre
- Pâte mole à croute fleurie : brie, camembert, chaource, coulommiers, livarot, neufchâtel, pont-l'évêque, saint-marcelin ;
- Pâte mole à croute lavée : langre, maroilles, époisses, munster, boulette d'Aversnes, vacherin du Haut-Doubs ;
- Pâte pressée non cuite : cantal, laguiole, morbier, reblochon, saint-nectaire, salers, tomme de Savoie
- Pâte pressée cuite :
abondance, beaufort, comté, emmental français
- Pâte persillées « Bleus » roquefort, fourme

LES DESSERTS : fruits, pâtisseries

Les fruits frais : fraises, framboises, mûres, cerises, myrtilles

Salade de fruits

Tarte aux pêches

Les clafoutis avec ces fruits (en sucrant ou pas avec la confiture de ces fruits)

Les sorbets aux fruits rouges, au cassis

Cet Anjou Rouge 2011 Domaine du Clos Frémur, pour sa forte rondeur, aux tanins très souples, servis frais, s'accorde bien avec ces desserts

*De passage à Angers, s'approvisionner directement, contacter LES JOURNÉES
PAYSANNES La Bénétrière 110, rue du Maréchal Juin 49000 ANGERS
02 41 66 30 06 journeespaysannes@gmail.com www.journees-paysannes.org*

(Suite)

3

Anjou Rouge 2011
cépage Cabernet, Domaine du Clos Frémur

L'APERITIF comme en cours de journée

Ce vin servi seul ou accompagné avec :

Radis roses

Petite saucisse sèche

Canapé jambon cornichon

Canapé saucisson sec cornichon

LES HORS D'ŒUVRE

Crème de carottes

Pain de carottes, pain de légumes

Beignets de légumes

Velouté de volaille

Pâté de lapin

Pâté de campagne pur porc

Tomates farcies

Les pâtes associées à une viande de volaille ou de porc, ou aux œufs, en choisissant la crème, la sauce ou le fromage, et les aromates

Ces associations sont semblables avec les gratins de pommes de terre.

Ces effets sont proches aussi avec les riz.

Raclette ; tartiflette

LES LEGUMES CUIITS

Presque tous les légumes cuits peuvent s'associer avec ce vin rouge, selon les préparations,

en les combinant ou pas aux : poisson, œufs, ou fromage ;

pour l'alimentation végétarienne et végétalienne

(éviter d'associer navet, huile d'olive...)

(Suite)

3

Anjou Rouge 2011

cépage Cabernet, Domaine du Clos Frémur

LES VOLAILLES ET LAPIN

Poulet rôti, poulet à la broche, poulet à la crème, poulet au curry,
poulet froid

Poule au pot, Coq au vin

Canard braisé Escalope de dinde

Lapin chasseur (différent du lapin en gibelotte)

LE PORC

Rôti de porc ; Grillades de porc

Petit salé aux lentilles

Andouillette

LE VEAU

Côte de veau en casserole ; l'escalope de veau panée

(différent de la côte de veau à la crème et de l'escalope de veau à la crème)

Paupiettes de veau

L'AGNEAU

Navarin d'agneau

LE BOEUF

Pot-au-feu