

ANNA HAUGH

Vin rouge

Appellation :	Vin de France
Cépages :	Cabernet Franc (60 %) Syrah (30 %) Merlot-Grenache (10%)
Alc./Vol.:	14 %
Sol/terroir :	Les vignes sont cultivées sur un terroir de calcaire lacustre classé Cabardes, près de la cité de Carcassonne. Elles sont âgées de 30 ans en moyenne. Pas d'herbicide ni de pesticide. Certificat HVE3.
Vinification :	Fermentation traditionnelle en cuves ouvertes, avec des remontages courts et soyeux pour extraire les meilleurs tanins. Une partie des raisins de Cabernet Franc et de Syrah est élevée en barriques, pour donner un vin légèrement boisé.
Couleur :	La robe est d'un rouge profond avec des reflets rubis. Le vin est limpide et brillant.
Nez :	Le nez est très complexe, avec des arômes de groseille et de fruits noirs composites, auquel s'ajoutent de belles notes de cacao et de fève tonka.
Dégustation :	La bouche est puissante mais soyeuse, avec une fraîcheur typique des vins d'altitude du Cabardès. Un très bel équilibre.
Conservation :	Jusqu'à 5 ans
Mets et vins :	Ce vin s'accorde parfaitement avec une recette d'Anna HAUGH, telle que "Bœuf braisé au vin rouge avec petits pois et champignons de Girolles". Il se marie très bien avec une viande rouge, grillée ou en sauce, un tartare de bœuf ou un plateau de fromage.



Une collection de vins créée par la Chef ANNA HAUGH - Grand Vin de France
 Anna Haugh, cheffe et restauratrice . Anna a ouvert Myrtle en 2019, après avoir passé 20 ans dans certains des meilleurs restaurants de Londres, travaillant avec Gordon Ramsay et Phill Howard. Le restaurant Myrtle a été décrit comme un restaurant irlandais innovant. Anna utilise le meilleur des produits irlandais et reprend souvent des recettes irlandaises traditionnelles en les allégeant. Une version plus actuelle de la cuisine irlandaise. Anna a participé à de nombreuses émissions de télévision sur les chaînes britanniques et irlandaises. Elle est actuellement un chef invité régulier d'une émission matinale d'une chaîne britannique. Elle a déjà travaillé à la télévision sur Royal Recipes, Ready Steady Cook et Snack Masters.