

AOC Cabernet d'Anjou

Cépages : Cabernet Franc 60% - Cabernet Sauvignon 40%

Terroirs : Schistes dégradés

Vinification et élevage :

Ce rosé est récolté à la machine. Après une macération d'une nuit pour donner cette couleur rosée, le vin réalise sa fermentation alcoolique en cuve à basse température pour préserver la complexité aromatique, quand il reste 20 à 25g/l de sucre, on stoppe la fermentation par filtration tangentielle pour stabiliser le vin.

Après un élevage de 3 mois en cuves inox, le Cabernet d'Anjou est mis en bouteilles en février.

Dégustation :

La robe est lumineuse et cristalline aux reflets saumonés.

Au nez, on trouve des fruits rouges (fraise, groseille), la rose et de la menthe.

En bouche, c'est un vin gourmand, tendre et suave, sa vivacité compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche.

Conservation : 2 à 3 ans

Mets-vins : Ce rosé tendre s'accompagne très bien d'une coupe de fraises, de charcuterie et de tous vos accords sucrés salés en général. Plus original, goûtez le avec un homard ou des langoustines.

