

CABERNET D'ANJOU

2023



70% CABERNET FRANC
30% CABERNET SAUVIGNON

Issu de Cépages rouges à jus blanc, évoluant sur des sols argilo-schisteux, le Cabernet d'Anjou est un vin gourmand et tendre.



Vendanges manuelles et macération des grappes de 5h à 6 h en pressoir, la couleur provenant de la peau du raisin. Pour obtenir un rosé demi-sec, la fermentation est bloquée avant que tous les sucres ne fermentent par un mutage par filtration tangentielle. La filtration permet de supprimer toutes les levures et bactéries qui pourraient entraîner une refermentation.



Vinification traditionnelle en cuve thermo régulé



A tout moment de la journée, En apéritif... avec de la charcuterie, lors de vos repas il accompagne vos salades de gésiers, magrets de canards... ou en dessert avec des fraises chaudes au sirop, un nougat glacé avec un coulis de framboises



À boire dans les premières années, mais les millésimes généreux réservent des surprises pendant plusieurs décennies.



Alcool :	10.50 % Vol
Sucres résiduels :	37.70 gr/L



La note du dégustateur

" Robe lumineuse et cristalline, de couleur rouge framboise ou aux reflets saumonés. Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de rose, de bonbon anglais, avec une finale toute en fraîcheur de menthe et de poivre blanc. Vins gourmands par excellence, les rosés tendres sont ronds et suaves, avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche "