

CABERNET **D'ANJOU** *Gourmandise*

Appellation d'Origine Contrôlée



Encépagement : 50 % Cabernet franc
50 % Cabernet sauvignon

Terroir : Altérite de schistes

Vendanges : mécanique, récolte début octobre

Vinification : 80% de la vendange est pressurée juste après la récolte, tandis que les 20% restant macèrent pendant 12 heures. Durant la fermentation, la température est maintenue autour de 16°C. Lorsque l'équilibre sucres/alcool est atteint pour obtenir ce vin rosé demi-sec, il est procédé à un mutage au froid.

Elevage : élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui est effectuée après une filtration tangentielle

Analyse : Alcool acquis environ 11,5 % vol
(selon les millésimes)
Sucres résiduels environ 28 g/l
(selon les millésimes)

Mise en bouteille : février

Production : 30 000 bouteilles

Dégustation : C'est un tendre rosé demi-sec, d'une belle couleur rose pourpre, qui se distingue par son élégance et son bouquet

Accord mets et vins : : Le Cabernet d'Anjou se déguste frais (8 à 10°C) à toute heure de la journée, il peut accompagner agréablement la charcuterie, le melon, les desserts fruités ainsi que la cuisine épicée.

