

CABERNET D'ANJOU SANS SULFITES AJOUTES

Appellation d'Origine Contrôlée

« Kamikaze »

Une cuvée audacieuse, mais aussi une prise de risque car il est osé de faire un cabernet d'Anjou sans sulfites ajoutés. Yves Matignon est le précurseur de ce type de cuvée de rosé tendre.

Encépagement : 100 % Cabernet franc

Terroir : Altérite de schistes

Vendanges : mécanique, récolte mi-septembre

Vinification : 100% de la vendange est pressurée juste après la récolte. 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, par filtration tangentielle.

Elevage : élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille pauvre en germes et en gardant un maximum de gaz carbonique afin de conserver la fraîcheur du vin.

Analyse : Alcool acquis environ 11 % vol
Sucres résiduels environ 25 g/l

Production : 1800 bouteilles pour cette année.

Dégustation : La robe de couleur rose vif (faisant penser à un pamplemousse rosé...), le nez s'ouvre légèrement sur des notes fraîches de fruits rouges, type groseille, fraises puis viennent quelques notes de fruits à coques (noix). La bouche tout en fraîcheur et en fermeté, équilibrée avec des notes de fruits rouges qui donnent du pep's.
Se déguste frais (8 à 10°C)

*Ce vin plein de hardiesse est une petite merveille qui va en séduire plus d'un ...
Séjours et terroirs 28 Mai 2020*

