



AOP Cabernet d'Anjou

Cépage : Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon 50%

Couleur : Rosé

Type : sec

Alcool : 11 %

VINIFICATION Vendanges mécaniques. Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs. Macération pelliculaire de 12 à 24h afin d'extraire plus de fruits. Pressurage et débourbage sévère. Fermentation lente avec contrôle des températures (16 à 19°C) permettant de conserver le potentiel aromatique du Cabernet franc. Élevage avant conditionnement.

OEIL : Robe lumineuse et cristalline de couleur rouge framboise et aux reflets saumonés.

NEZ : Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille) de rose , de bonbon anglais, avec en final toute en fraîcheur de menthe et de poivre blanc.

BOUCHE : Surprenante, très agréable en été. Vin gourmand par excellence, le rosé est rond et suave avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche.

