



# 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.

