



Millésime 2015

CABERNET D'ANJOU

Florales et Charnu

Appellation d'Origine Contrôlée : Cabernet d'Anjou

Couleur : Rosé

Type : ½ sec

Millésimes disponibles : 2015

Cépages : Cabernet franc (50%) / Cabernet Sauvignon (50%)

Alcool : 11 %

Contenance : 75 cl

Vin gourmand par excellence, le rosé est rond et suave, avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche. En apéritif et vin d'honneur, il sera aussi parfait avec de la volaille, une tarte, du melon, des fraises...

ELABORATION

Culture raisonnée.

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 débourage sévère.
- Fermentation lente avec contrôle des températures (16 à 19°C) permettant de conserver le potentiel aromatique du Cabernet franc, jusqu'à ce qu'il reste environ 34gr/l de sucre résiduel.
- Élevage avant conditionnement.

DÉGUSTATION

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 finale 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.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : 3 ans

ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Charcuteries, Terrine de poisson, Volailles, Glaces et sorbets