

FICHE TECHNIQUE - CABERNET D'ANJOU



Appellation : AOP Cabernet d'Anjou

Type de vin : vin rosé demi-sec

Cépage : Cabernet franc 60%
Cabernet Sauvignon 40%

Terroir : argilo-schisteux

Type de vinification :

Pressurage direct (2/3) et macération pelliculaire (1/3) de 3h

Fermentation alcoolique régulée

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

Dégustation :

Ce joli rosé à la robe saumonée, libère des arômes délicats de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, c'est une explosion de saveurs.

Température de service : servir frais à 8°C

Alliance gourmande :

Il sera très apprécié avec la cuisine exotique ainsi que vos desserts aux fruits rouges