

VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou

 Cépage: 100% Cabernet franc

 Terroir: Limon argilo calcaire

 Vendange: Mécanique

 Vinification: Pressurage direct. Vinification en cuve avec maîtrise des températures de fermentation (inférieures à 15°C). Teneur en sucre de 25g/litre.

 Production: 3000 bouteilles

 Mise en bouteille: Mars

Dégustation: En apéritif, sur des hors-d'oeuvre, de la cuisine exotique ou les desserts au chocolat noir, aux fruits rouges.

Accord mets et vins: Robe rose pâle, nez fruité (fruits rouges). Demi-sec gourmand aux notes de fraises, une finale épicee. Servir à 8°C.

 Garde: À déguster dans l'année.

