


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 épicée. Servir à 8° C.

 **Garde:** À déguster dans l'année.

