

Cabernet d'Anjou - 2023

Le Cabernet d'Anjou est un vin rosé doux exclusivement produit à partir de cabernet franc et de cabernet sauvignon.

Tout comme le rosé de Loire notre cabernet d'Anjou est issu des parcelles ou les terroirs plus profonds et argileux assurent une alimentation régulière en eau participant à la fraîcheur des jus. Leur belle exposition permet quant à elle d'atteindre sereinement la bonne maturité, ce qui se traduit par plus de fruits à la dégustation.

La récolte mécanique se fait tôt le matin afin d'être rapide et de bénéficier des basses températures. En cave la macération des raisins à basse température dure entre 12 et 24h, elle est favorisée par le « foulage » de la vendangeuse qui éclate les baies. Cette extraction à froid permet de tirer le potentiel aromatique des raisins sereinement

Dégustation :

Robe intense à la teinte saumonée.

Nez expressif aux notes d'abricot de pêche de vigne.

En bouche, on retrouve une attaque ronde et ample typique de ces vins avec des arômes de fraise de banane et d'abricot. La finale est douce et lactée.

Récolte : Mécanique au plus frais de la journée.

Vinification : Macération à froid ; Pressurage direct ; Débourbage à froid ; Fermentation en cuve inox 16 et 18°C.

Sucres résiduels : 25 g/L

Elevage : 4-6 mois en cuve Inox

Conditionnement : 75 cL et Bib 10 L (dernière année)

Service : entre 8 et 10° C

Garde : 1 – 3 ans

Autre : En conversion Agriculture Biologique

