



Passion de la nature
Partage des cultures

Cabernet d'Anjou 2007

*Un bouquet de fruits rouges
Léger et parfumé qui ravira vos papilles*



Cépages : Cabernet Franc

Terroir Le sol est schisteux - ardoisier Vignes de 40 ans sur une exposition bien dominante

1

Récolte et vinification

Vendanges manuelle

Macération de 18 heures

Fermentation à température de 15°

Arrêt de la fermentation par centrifugation à 10,50°d'alcool pour obtenir un vin léger et friand. Conservé avec une très faible dose de SO2

Dégustation servir frais 6° - 8°

La robe s'harmonise avec les arômes de petits fruits rouges: fraises, groseilles , grenadine

Parfait pour un **apéritif** avec des tapas.

En après midi , il argumente les discussions.

Au dessert avec une coupe de fruits frais, une soupe de fruits rouges.

En harmonie avec une tarte aux fruits d'été: fraises, pêches.

Met en valeur un gâteau au chocolat.