

*En culture biologique depuis 1998
J'exerce mon métier avec une saine **passion**
que je souhaite vous faire **partager***

M. Forest

Cabernet d'Anjou 2006

*Un bouquet de petits fruits rouges
Léger et parfumé*



Cépages :

Cabernet Franc

Terroir

le sol est schisteux - ardoisier

Vignes de 40 ans

Récolte et vinification

Vendanges manuelle

Macération de 24 heures

Fermentation à température de 15°

Arrêt de la fermentation et stabilisé par centrifugation à 10,80° d'alcool pour obtenir un vin léger et friand. Conservé avec une très faible dose de SO2

Dégustation servir frais 6° - 8°

La robe framboise 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 ne 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