



L'AOC CABERNET D'ANJOU ROSÉ 2017

<b>Cépage</b>	100% Cabernet Franc
<b>Age des vignes</b>	20 ans
<b>Sous-sol/ Sol</b>	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
<b>Exposition</b>	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
<b>Densité</b>	Elevée, 6900 pieds/ha
<b>Récolte</b>	Mécanique
<b>Rendement</b>	60 hl/ha
<b>Vinification</b>	Macération pelliculaire, stabulation à froid, fermentation à froid: pour favoriser l'expression aromatique
<b>Dégustation</b>	Robe rose bonbon, reflets saumonés Arômes de petits fruits rouges (fraise, groseille), rose Bouche équilibrée avec une attaque ronde et suave marquée par une légère sucrosité <i>Servir entre 8 et 10°C, en accompagnement des bouchées apéritives, cocktails, plats épicés, desserts légers</i>