

Cabernet d'Anjou Coq'licot

BIO



SITUATION : Cette cuvée est issue de parcelles situées sur la commune de Montreuil Bellay, en plein cœur du saumurois.

TERROIR : Les vignes s'étendent sur 10 hectares, sur un terroir argilo-calcaire qui sublime l'expression du Cabernet franc.

VINIFICATION : Des vendanges matinales et un pressurage en douceur permettent une conservation du potentiel aromatique plus importante. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines avec batonnage régulier (4 mois), mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C)

ACCORDS GOURMANDS : Servir en apéritif ou avec des charcuteries, des brochettes de poulet tandoori, des gambas sauce tomate, des nouilles sautées aux crevettes, une salade de fruits rouges, une charlotte aux fraises.



Robe rose pâle aux reflets brillants.



Nez élégant et parfumé sur des arômes de fraise mûre et de pamplemousse rose.



Bouche gourmande, toute en rondeur avec une finale douce et fruitée.

www.lesvignoblesedonis.com