

Cabernet d'Anjou Rosé Domaine de Nerra

Cabernet d'Anjou,

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.



DOMAINE DE NERRA

Foulques Nerra est le fils de Geoffroy Grégoire, Comte d'Anjou, et d'Adèle de Vermandois. C'est lui qui a été à la base de l'essor de la Maison d'Anjou, prolongé en cela par son fils Geoffroy.



CABERNET D'ANJOU
APPELLATION CABERNET D'ANJOU CONTRÔLÉE



PRÉSENTATION

Foulque Nerra, dit « le noir » (en raison de son teint sombre), comte d'Anjou au 10ème Siècle, est à l'origine de l'essor de la Maison d'Anjou et à l'origine du nom du domaine.

LE MILLÉSIME

HVE depuis le millésime 2020

SITUATION

Le Domaine de Nerra se situe au Nord-Est de la commune de Montreuil-Bellay, près du hameau de Méron, sur les parcelles « maligras ». Il est composé d'une parcelle de 6.4 ha, d'un seul tenant. Les vignes de Cabernet franc bénéficient d'un micro climat idéal grâce au canal et à la rivière du Thouet qui l'entourent.

TERROIR

Les vignes, enherbées, s'épanouissent sur un terroir de calcaire dur, permettant une très belle maturité et une très belle expression du cépage Cabernet franc. La roche mère est composée de calcaire blanc grumeleux très dur contenant des bancs de silex bleu ciel.

VINIFICATION

Raisins récoltés à pleine maturité. Pressurage pneumatique. Débourage léger afin de conserver le potentiel variétal du raisin. Fermentation entre 18 et 20°C. Vinification à l'abri de l'oxygène permettant de conserver le potentiel aromatique du Cabernet franc.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pour une durée de 5 mois.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Belle robe rose brillante.

AU NEZ

Nez exubérant mêlant arômes de fruits rouges (framboise, groseille), d'agrumes (pamplemousse) et de fruits confits (pâte de coing, melon).

EN BOUCHE

La bouche est ronde, fraîche et gourmande. Structure tout en finesse. Finale persistante sur les fruits rouges murs.

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif ou en accompagnement de charcuteries, salades d'été, grillades, salades de fruits, sorbets.

