

# Cabernet d'Anjou Secrets de Chai La Réserve Bio



**SITUATION :** Les vignes se situent en plein cœur de la région saumuroise dans les communes de Montreuil-Bellay et Bellevigne-les-Châteaux.

**TERROIR :** Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire.

**VINIFICATION :** Vendange matinale des raisins afin de conserver un potentiel aromatique plus important. Pressurage en douceur. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures entre 17 et 19°C, permettant de conserver le potentiel aromatique du Cabernet franc.

**ÉLEVAGE :** Travail sur fines lies durant plusieurs mois. Mise en bouteille au milieu de l'hiver, puis stockage dans nos caves à 25m 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 :** Suivant vos envies, mariez ce vin à des apéritifs, charcuteries, grillades, sorbets et salades de fruits.

La recette conseil du maître de chai : Tarte abricot-basilic.



Robe rose pâle aux reflets brillants.



Nez fruité, où se mêlent arômes de fraise mûre et de pamplemousse rose.



La bouche est gourmande, toute en rondeur avec une finale douce et fruitée.