



## Cabernet d'Anjou Secrets de Chai La Réserve Bio

AOP Cabernet d'Anjou, Vallée de la Loire et Centre, France



### PRÉSENTATION

Quentin GAUFRETEAU, maître de chai à la Cave Robert et Marcel?

« Fils et petit-fils de vigneron de l'Anjou, je suis né en 1991 à Angers. Vivant au milieu des vignes depuis tout petit, j'ai commencé mes études par un Diplôme d'Ingénieur Agricole à Toulouse en 2010 puis je me suis orienté vers le diplôme National d'œnologie en 2015 en alternance à la Cave Robert et Marcel. Mon diplôme en poche en septembre 2017, j'ai intégré le service vignoble de la cave Robert et Marcel en tant qu'Ingénieur Vignoble. En mars 2018, l'opportunité de prendre la responsabilité du service vignoble m'est proposée. Ce poste me permettra des rencontres quotidiennes au contact des vigneron, dans les vignes et sur les terroirs de Saumur et de Bourgueil. ? Après 5 ans au service vignoble, une nouvelle opportunité s'offre à moi, de pouvoir de nouveau vinifier les vins de la cave. ? J'aime élaborer des vins frais et équilibrés, complexes et élégants avec une belle longueur saline en bouche. »

### 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. ?

### À LA VIGNE

Le travail dans le vignoble est soigné tout au long de l'année. Ainsi, l'environnement, les ressources en eau et en air. La qualité des sols est préservée et la biodiversité est maintenue. ?

### 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. ?

### CÉPAGE

Cabernet franc 100%

### SERVICE

Servir frais (8-10°C).

### ASPECT VISUEL

Robe rose pâle aux reflets brillants. ?

### AU NEZ

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

### EN BOUCHE

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



## 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.

