

# Cabernet d'Anjou Charles de Villeneuve



**SITUATION :** Les vignes s'étendent sur les coteaux du Saumurois et de l'Anjou.

**TERROIR :** La région tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

**VINIFICATION :** Un pressurage direct permettant d'extraire un joli potentiel aromatique. Vinification en cuves thermorégulées.

**ÉLEVAGE :** Mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur et le fruit. Le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures dans nos caves de tuffeau.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**SERVICE :** Servir frais (8-10°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** Il accompagnera les entrées (salades, crudités), les charcuteries (terrines, rillettes), les poissons (sardines grillées, tartare de saumon), les plats asiatiques et les desserts (salades de fruits).



Belle robe brillante d'un rose soutenu.



Nez intense aux arômes de fruits rouges (fraise, fraise des bois) aux notes d'agrumes (pamplemousse).



Il est souple et ample en bouche. Sa finale douce est rehaussée par une pointe vive sur des notes de fruits rouges frais (mûre, groseille) et d'épices.

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)