

Charles de Villeneuve



Cabernet d'Anjou Charles de Villeneuve

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

Au travers de cette cuvée historique de la Cave de Saumur, les vignerons vous offrent le meilleur de leur savoir-faire.

LE MILLÉSIME

HVE à partir du millésime 2021

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%



SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Belle robe brillante d'un rose soutenu.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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.

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).

