



VAL DE LOIRE

Réserve des Vignerons



Cabernet d'Anjou Réserve des Vignerons

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

PRÉSENTATION

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.

À LA VIGNE

Les parcelles sont sélectionnées à l'approche des vendanges, en août et septembre, pour leur aptitude à offrir des raisins de belle maturité et riches en arômes de fruits frais. Les vendanges précoces sont réalisées autour de la mi septembre pour préserver l'équilibre gustatif.

VINIFICATION

Pressurage direct permettant d'extraire un joli potentiel aromatique. Vinification en cuves thermo-régulées puis mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur et le fruité.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

DÉGUSTATION

Robe de teinte rouge framboise ou aux reflets saumonés. Intensité aromatique fruitée où se mêlent des notes de petits fruits rouges, de rose, avec une finale toute en fraîcheur de menthe. Vin tendre, rond et suave, avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche.

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).

PRESSE & RÉCOMPENSES



Concours des Grands Vins de France à Macon 2019 Bronze

