



Cabernet d'Anjou Coq'licot BIO

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



Passionnés, nous conduisons notre vignoble en agriculture biologique depuis plusieurs années dans le respect des terroirs, des équilibres écologiques et de la biodiversité. En signant ce vin, nous contribuons notamment à la sauvegarde de la faune et de la flore du Val de Loire.

PRÉSENTATION

Cette cuvée est conduite en Agriculture Biologique depuis plus d'une dizaine d'années.

SITUATION

Cette cuvée est issue de parcelles situées sur la commune de Montreuil Bellay, en plein cœur du saumurois.

TERROIR

Les vignes s'étendent sur 10 hectares, sur un terroir argilo-calcaire qui sublime l'expression du Cabernet franc.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION

Des vendanges matinales et un pressurage en douceur permettent une conservation du potentiel aromatique plus importante. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines avec batonnage régulier (4 mois), mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 10 ha

SERVICE

Servir frais (8-10°C)

ASPECT VISUEL

Robe rose pâle aux reflets brillants.

AU NEZ

Nez élégant et parfumé sur des arômes de fraise mûre et de pamplemousse rose.

EN BOUCHE

Bouche gourmande, toute en rondeur avec une finale douce et fruitée.



ACCORDS GOURMANDS

Servir en apéritif ou avec des charcuteries, des brochettes de poulet tandoori, des gambas sauce tomate, des nouilles sautées aux crevettes, une salade de fruits rouges, une charlotte aux fraises.

