

Cabernet d'Anjou Rosé Les Gardelles



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



TERROIR : La particularité de ce territoire est son sol argilo-calcaire: cette pierre blanche et tendre, appelée tuf, utilisée pour construire les châteaux de la Loire, favorise le bon développement racinaire de la vigne et assure un approvisionnement en eau modéré.

VINIFICATION : Les raisins sont cueillis à maturité technologique afin d'allier le fruité et la structure du Cabernet. Après une légère décantation à froid, le vin est fermenté dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée (17°C) afin de conserver un maximum d'arômes. La fermentation alcoolique est arrêtée par traitement à froid afin de maintenir le sucre résiduel.

ÉLEVAGE : Vieilli au moins pendant 4 mois, puis embouteillé au printemps pour conserver une fraîcheur maximale.

CÉPAGES : Cabernet franc, Gamay, Grolleau

SERVICE : Servir frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Servi avec charcuterie, petits pains d'oeufs de crevettes ou de légumes, tajine de poisson, poisson en sauce, grillades, fromages bleus, cheesecake framboise, ou en apéritif.

www.lesvignoblesedonis.com