



Cabernet d'Anjou Rosé Les Gardelles

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

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).

DÉGUSTATION

Brillante couleur rose. Nez fruité très attrayant avec des notes de fraise, de bonbons bouillis (harlequins), de groseille et de feuille de tomate. Bouche fraîche, ronde, et délicieuse en bouche avec des arômes de fraise et de framboise. La douceur est soutenue par un tanin élégant et l'arrière-goût long et fruité est rehaussé par une certaine vivacité.

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.

