

Charles de Villeneuve



Cabernet d'Anjou Charles de Villeneuve 3L

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

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

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

Servi frais (8-10°C).

DÉGUSTATION

Belle robe brillante d'un rose soutenu. Nez intense aux arômes de fruits rouges (fraise, fraise des bois) aux notes d'agrumes (pamplemousse). 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).

