SECRETS DE CHAÏ

Cabernet d'Anjou Secrets de Chai

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

PRÉSENTATION

Quentin GAUFRETEAU, maître de chai à la Cave Robert et Marcel
« Fils et petit-fils de vignerons de l'Anjou, je suis né en 1991 à Angers. Vivant au milieu des vignes depuis tout petit, j'ai commencé mes études par un Diplôme d'Ingénieur Agricole à Toulouse en 2010 puis je me suis orienté vers le diplôme National d'œnologue en 2015 en alternance à la Cave Robert et Marcel. Mon diplôme en poche en septembre 2017, j'ai intégré le service vignoble de la cave Robert et Marcel en tant qu'Ingénieur Vignoble. En mars 2018, l'opportunité de prendre la responsabilité du service vignoble m'est proposée. Ce poste me permettra des rencontres quotidiennes au contact des vignerons, dans les vignes et sur les terroirs de Saumur et de Bourgueil.? Après 5 ans au service vignoble, une nouvelle opportunité s'offre à moi, de pouvoir de nouveau vinifier les vins de la cave.? J'aime élaborer des vins frais et équilibrés, complexes et élégants avec une belle longueur saline en bouche. »

SITUATION

Les vignes se situent en plein cœur de la région saumuroise dans les communes de Montreuil-Bellay et Bellevigne-les-Châteaux.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire.

VINIFICATION

Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs. Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires et d'apporter une jolie complexité. Fermentation traditionnelle avec contrôle des températures entre 17 et 19°C, permettant de conserver complexité et le potentiel aromatique du Cabernet franc.

ÉLEVAGE

Élevage sur fines lies durant plusieurs mois. Mise en bouteille au début de l'hiver afin de préserver la complexité aromatique du vin, puis stockage dans nos caves à 25m de profondeur où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

SECRETS DE CHAÏ

2023
CABERNET D'ANJOU
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
PAR Quentin Gaufreteau
MAÎTRE DE CHAI
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
25004076

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe rose pâle aux reflets brillants.

AU NEZ

Le nez exubérant est marqué par une intensité aromatique délicieusement fruitée où se mêlent de charmantes odeurs de pamplemousse rose, de fraise et de pêche.

EN BOUCHE

Bouche harmonieuse et gourmande, où se mêlent fraîcheur, rondeur et délicates notes de fruits rouges.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

M2GF1F

ACCORDS GOURMANDS

Suivant vos envies, mariez ce vin à des recettes de poissons, salades composées, mets asiatiques ou salades de fruits.
La recette du maitre de chai : Maki de thon sauce wasabi.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.