

Cabernet d'Anjou Secrets de Chai



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.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à des recettes de poissons, salades composées, mets asiatiques ou salades de fruits.

La recette du maître de chai : Maki de thon sauce wasabi.



Robe rose pâle aux reflets brillants.



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.



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