

Cabernet d'Anjou La Clé des Champs



SITUATION : Les vignes sont plantées sur des coteaux de la région de Saumur

TERROIR : La caractéristique principale de cette zone est son sol argilo-calcaire : cette pierre blanche et tendre, appelée tuffeau, utilisée pour la construction des châteaux de la Loire, favorise le bon développement des racines de la vigne et assure une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Sélection des meilleures parcelles avec un profil aromatique frais. Les raisins sont directement pressés. Débourage léger à basse température (300 NTU). Fermentation à température contrôlée (16 - 20°C). Fortification pour conserver les sucres résiduels.

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines pendant 4 mois et mise en bouteille au printemps pour assurer la fraîcheur.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Entre 6 et 8°C

ACCORDS GOURMANDS : Il fera un beau mariage avec des bouchées apéritives sucrées-salées, s'accordera parfaitement avec le côté épicé des cuisines exotiques (Asie, mahgreb ...) ou renforcera la gourmandise des desserts aux fruits.