



Cabernet d'Anjou La Clé des Champs

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

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Entre 6 et 8°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle aux reflets brillants. Nez expressif mêlant des arômes de fruits (fraise juteuse, pamplemousse rose, grenade) et de délicates notes de réglisse. L'attaque est douce et chatoyante. En bouche, ce vin aromatique présente une belle texture onctueuse et de la fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

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

