

# Cabernet d'Anjou - Pierre Premier



**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.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**SERVICE :** Déguster frais, entre 8 et 10°C.

**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).

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)