



Cabernet d'Anjou - Pierre Premier

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

Ce Cabernet d'Anjou est un rosé doux, légèrement sucré, facile à boire.

À LA VIGNE

Les parcelles sont sélectionnées à l'approche des vendanges, en août et septembre, pour leur aptitude à offrir des raisins de belle maturité et riches en arômes de fruits frais.

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Déguster frais, entre 8 et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Robe de teinte rouge framboise ou aux reflets saumonés. Intensité aromatique fruitée où se mêlent des notes de petits fruits rouges et de rose, avec une finale . Vin tendre, rond et set légèrement sucré, avec une vivacité rafraîchissante en fin de bouche.

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).

