



ESCAPADE



Cabernet d'Anjou Escapade

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

SITUATION

Cette cuvée est issue de parcelles situées sur la commune de Montreuil Bellay, en plein cœur du Saumurois.

TERROIR

Les vignes s'étendent sur 10 hectares, sur un terroir argilo-calcaire qui fait honneur au cabernet franc.

VINIFICATION

Pour permettre une conservation du potentiel aromatique, on opère un pressurage en douceur et un débourage léger. La vinification est traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines avec batonnage régulier (4 mois), mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C)

DÉGUSTATION

Robe rose pâle aux reflets brillants. Nez élégant et parfumé sur des arômes de fraise mûre, de pamplemousse rose. Bouche gourmande, toute en rondeur avec une finale douce et fruitée.

ESCAPADE

Cabernet d'Anjou

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Cabernet Franc

