## Cabernet d'Anjou Escapade





**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 débourbage léger. La vinification est traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE: Elevage sur lies fines avec batônnage 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.

CÉPAGES : Cabernet franc 100% SERVICE : Servir frais (8-10°C)