



PONT DES CADETS



Cabernet d'Anjou Pont des Cadets

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

PRÉSENTATION

Le Pont des Cadets incarne les valeurs de passion, de diversité et de générosité qui sont partagées par nos vignerons.

SITUATION

Les vignes sont plantées sur des coteaux dans les régions de Saumur et d'Anjou.

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%

ASPECT VISUEL

Belle robe rose pâle aux reflets brillants.

AU NEZ

Nez expressif mêlant des arômes de fruits (fraise juteuse, pamplemousse rose, grenade) et de délicates notes de réglisse.

EN BOUCHE

L'attaque est douce et chatoyante. En bouche, ce vin aromatique présente une belle texture onctueuse et de la fraîcheur. Faible acidité. Finale élégante.

