

Cabernet d'Anjou Pont des Cadets



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.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%



Belle robe rose pâle aux reflets brillants.



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



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