

Centifolia, AOP Cabernet d'Anjou, Rosé



SITUATION : Les vignes s'étendent sur les terroirs du Saumurois et de l'Anjou

TERROIR : La région tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés en vendange machine. Ils sont réceptionnés, égrappés et pressés directement.

Ils sont ensuite stabilisés, le jus est clarifié puis mis en fermentation.

La fermentation est stoppée gardant ainsi une concentration en sucre.

Le vin est soutiré, assemblé et filtré.

Une seconde filtration est faite avant la mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).



A l'oeil, vous observerez une jolie couleur framboise clair.



Au nez les arômes de fruits exotiques (mangue), fruits blancs (pêche) et floral se mélangent.



En bouche, les arômes fruités et la sucrosité apportent une belle gourmandise qui s'équilibre bien avec une légère vivacité. La bouche se termine sur une bonne rondeur.

www.lesvignoblesedonis.com