

Cabernet d'Anjou - Pierre Premier, Rosé



VINIFICATION : Pressurage direct permettant d'extraire un joli potentiel aromatique. Vinification en cuves thermo-régulées puis mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur et le fruité.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Déguster frais, entre 8 et 10°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les entrées (salades, crudités), les charcuteries (terrines, rillettes), les poissons (sardines grillées, tartare de saumon), les plats asiatiques et les desserts (salades de fruits).