

CABERNET D'ANJOU 2015 "LA NOUE"



CEPAGES : 50 % de Cabernet Franc
50 % de Cabernet Sauvignon.

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 20 ans.

SOL : Argilo-sablonneux et falun coquillés

VINIFICATION :

Récolte optimale obtenue par un suivi de la maturité. Arrivée au chai, la vendange est égrappée entièrement de façon à ne pas extraire de goût herbacé.

Les baies sont acheminées dans des cuves où elles séjourneront 12 heures à 12° C de température de manière à extraire la couleur ainsi que les arômes. Ensuite la vendange est pressurée et le moût fermente en cuve à basse température. Le mutage se fait à basse température (2-3 °) le vin est ensuite filtré et mis en bouteille.

Dégustation :

OEIL : Robe rose pourpre.

NEZ : Bouquet qui fleure la framboise.

BOUCHE : Vin tendre, plein de fraîcheur et de fruité.

VIELLISSEMENT : Se conserve 2 à 3 ans.

ACCORD AVEC LES METS : Servir entre 8° et 10° C, le Cabernet d'Anjou s'apprécie à l'apéritif avec les hors d'œuvres, les charcuteries, mais aussi les viandes blanches ainsi que les tartes aux fruits.

Analyse : Alcool : 10.55 % Vol; Sucres résiduels : 48.4 gr/l ; Acidité tot : 4.10 gr/l; Acidité Vol : 0,28 gr/l.;
So2 libre: 12 mg/l .So2 total : 48 mg/l



FR-BIO 10
Agriculture France

Vin Bio et vin Biodynamique



vaillant@domainelesgrandesvignes.com - www.domainelesgrandesvignes.com