



Cabernet d'Anjou « Réserve des Vignerons »

Vignoble :

Les vignes s'étendent sur les coteaux du Saumurois et de l'Anjou. 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.

Au travers de cette cuvée historique de la Cave de Saumur, les vignerons vous offrent le meilleur de leur savoir faire.

Cépages :

Cabernet franc

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.

Dégustation

Belle robe brillante d'un rose soutenu. Nez intense aux arômes de fruits rouges (fraise, fraise des bois) aux notes d'agrumes (pamplemousse). Il est souple et ample en bouche. Sa finale douce est rehaussée par une pointe vive sur des notes de fruits rouges frais (mûre, groseille) et d'épices.

Alliances mets-vin :

Servi frais (8-10°C), 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).