

CABERNET D'ANJOU



Type: Vin rosé demi-sec

Cépage: Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Vendanges: Mécanique

Vinification: - Macération
- Fermentation à basse température, favorisant le développement des arômes.

Dégustation: La robe est lumineuse et cristalline, de couleur rouge framboise ou aux reflets saumonés. On y trouve des notes de petits fruits rouges (fraise, groseille).

Accompagnement: Servir à l'apéritif, avec de la charcuterie, des viandes blanches, plats exotiques.

Température de service : 8-10°C

Evolution: Vin frais, il faut le boire dans l'année.