

CABERNET D'ANJOU

Millésime 2018

Cépage : Cabernet

12.5 % vol.

Vinification/Elevage :

Raisins vendangés à maturité.

Pressurage lent, débourageage à froid, fermentation entre 16 et 18°C.

Elevage de 5 mois en cuve.

Dégustation :

Robe brillante, couleur corail

Nez fruité (fruits rouges : groseille, framboise, cerise ..)

Bouche riche et gourmande, bel équilibre. Ce vin est à consommer dans les 2 ans.

Accords :

A déguster à l'apéritif ou sur un dessert



Lieu-dit les Hauts Perrays
49290 CHAUFONDS-SUR-LAYON

Tél : +33 2.41.78.67.57
contact@domaine-des-hauts-perrays.fr
www.domaine-des-hauts-perrays.com

CABERNET D'ANJOU

Vintage 2018

Grape variety : Cabernet

12.5 % vol.

Vinification/Ageing :

Grapes are harvested in optimal conditions of maturation

Slow pressing, cold settling, fermentation between 16°C and 18°C

Ageing of 5 months in tank.

Tasting :

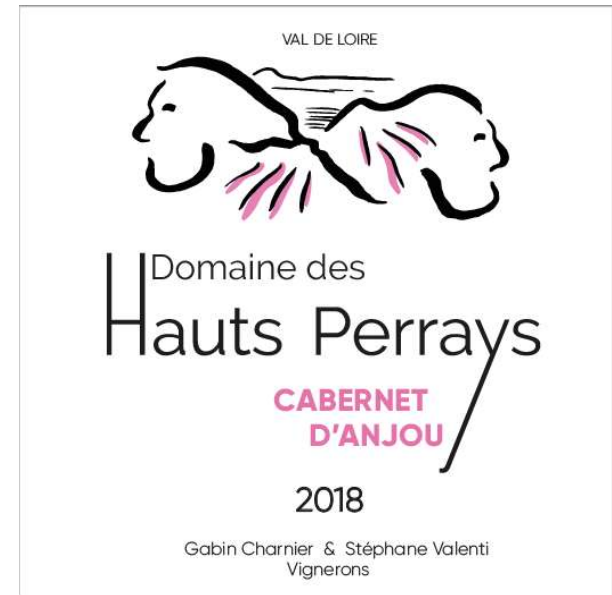
Bright coral colour

Fruity nose (red fruits : redcurrant, raspberry, cherry)

Rich and tasty mouth, well-balanced. To be drunk within 2 years.

Food and wine pairing :

Enjoy as an aperitif or with a dessert



Lieu-dit les Hauts Perrays
49290 CHAUFONDONS-SUR-LAYON

Tél : +33 2.41.78.67.57
contact@domaine-des-hauts-perrays.fr
www.domaine-des-hauts-perrays.com