

CABERNET D'ANJOU

2020



Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : Altérites de Schistes

Vinification :

Assemblage de parcelles âgées de 25 à 45 ans, vendanges manuelles. Pressurage lent, débourbage à froid, fermentation entre 16 et 18°C. Arrêt de la fermentation alcoolique par le froid (<10°C) afin de limiter l'emploi de sulfites.

Élevage 6 mois en cuve. Sucres résiduels naturels : 29 g/L , 12%vol.

Dégustation:

Robe couleur corail aux reflets orangés.

Nez intense de petits fruits rouges (framboise, groseilles) et d'agrumes (pamplemousse). Également quelques notes florales.

Vin acidulé qui s'équilibre avec la douceur apportée par le sucre.

Accords:

Se mariera avec des grillades, à l'apéritif ou des salades estivales. Accord avec des plats sucrés/salés ou épicés ou un dessert.

Servir entre 8 et 10°C.



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays

49290 Chaudefonds-sur-Layon

CABERNET D'ANJOU

2020



Grape variety: 100% Cabernet Franc

Terroir : Schist degradation

Vinification :

Blend of parcels aged of 25 to 45 years old. Hand harvested. Slow pressing, cold settling, alcoholic fermentation between 16 and 18°C. Alcoholic fermentation is stopped by cold (<10°C) to reduce sulfites use. Ageing 6 months in tank. Natural residual sugar : 29 g/L , 12% vol.

Tasting :

Bright coral color.

Intense notes of red fruits (raspberry, redcurrant), citruses (grapefruit) and floral notes.

Sugar gives roundness to the wine well balanced with acidity.

Food pairing :

Enjoy for the aperitive, with grilled meats and summer salads. Will pair with sweet/salty mixes dishes or spicy food.

Serving temperature : 8 - 10°C.



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays

49290 Chaudefonds-sur-Layon