



# CABERNET D'ANJOU 2023

## Parcelle des Rochettes

Appellation d'Origine Protégée  
*Mis en bouteille au Domaine*

### VIGNOBLE

**Cépage** : 100% Cabernet Franc  
**Terroir** : type limons-sableux sur nos parcelles des Moulins, argileux sur nos parcelles de St Brieux  
**Culture** : en conversion BIO

### PRODUCTION ET VINIFICATION

**Pressurage** : direct  
**Fermentation** : cuve inox basse température  
**Elevage** : 4 mois sur lies fines

### POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,  
**Température** : entre 8 et 10°C



### DEGUSTATION

**Robe** : rose très intense, belle brillance  
**Arômes** : généreux et expressif, arôme de fruits rouges à chair ferme  
**Bouche** : attaque franche et acidulée, milieu de bouche gourmand, finale pleine de fraîcheur

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif  
Pour accompagner un risotto de poulet et chorizo, des gambas à la tomate, un crumble aux framboises, un tiramisu aux fruits rouges

