



# CABERNET D'ANJOU

Appellation d'Origine Protégée  
Mis en bouteille au Domaine

## VIGNOBLE

**Cépage** : assemblage Cabernet Franc et Sauvignon

**Terroir** : type limons-sableux sur nos parcelles des Moulins, argileux sur nos parcelles de St Brioux

**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



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire  
+33 (0)2 41 78 27 97 coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

