



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

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

