



Cabernet d'Anjou Secrets de Chai La Réserve Bio

AOP Cabernet d'Anjou, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Cette cuvée est conduite en Agriculture Biologique depuis plus d'une dizaine d'années.

SITUATION

Les vignes se situent en plein cœur du Saumurois, sur les bords de Loire.

TERROIR

Les vignes s'étendent sur 10 hectares, sur un terroir argilo-calcaire qui sublime l'expression du cabernet franc.

A LA VIGNE

Le travail dans le vignoble est soigné tout au long de l'année. Ainsi, l'environnement, les ressources en eau, en air, la qualité des sols sont préservés et la biodiversité est maintenue.

VINIFICATION

Des vendanges matinales et un pressurage en douceur permettent une conservation du potentiel aromatique plus importante. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ELEVAGE

Élevage sur lies fines avec batonnage régulier (4 mois), mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C)

DÉGUSTATION

Robe rose pâle aux reflets brillants.
Nez fruité d'arômes de fraise mûre et de pamplemousse rose.
Bouche gourmande, toute en rondeur avec une finale douce et fruitée.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs
Charcuteries et grillades
Sorbets et desserts aux fruits (salades de fruit)

