

CABERNET D'ANJOU



Millésime : 2023

Cépage: Cabernet Franc

Categorie : AOP

Style : Demi-sec

Terroir: Argilo-graveleux

Température de service: 8 à 10°C

Conservation : à boire dans l'année

Age moyen des vignes: 35 ans

Vinification :Vendanges mécaniques. Fermentation en cuves inox thermorégulées.



Dégustation:

Couleur : Robe lumineuse et cristalline aux reflets saumonés.

Nez : Note de petit fruits rouges(fraise, groseille), de bonbon anglais.

Bouche : Vin gourmand avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraichit la fin de bouche.

Accord Mets et Vins: Idéal à l'apéritif ou au dessert(charlotte aux fraises...)

Domaine Asseray-La Raterie-49320 Vauchretien-FRANCE