

Cabernet d'Anjou AOC

*Cabernet d'Anjou***S**ituation Géographique
Wine-growing area

Terroirs situés Sud-Loire en vis-à-vis de la ville d'Angers.
Nos sélections proviennent plus particulièrement des communes de BRISSAC-QUINCE et de THOUARCE.
Vineyards located south of the Loire, facing ANGERS. Our selections mostly come from BRISSAC-QUINCE and THOUARCE.

Typologie du Sol
Geological characteristic

Terroirs schisteux ou argilo-schisteux arrosés par le Layon, La Loire et l'Aubance. Altitude des plateaux et collines de 30 à 100 m généralement.
Soil made of schist or clay and flown by the Layon, the Loire and the Aubance rivers. Area made of plateau and hills between 30 to 100 meters high.

Cépage
Grape variety

100% Cabernet franc.
100% Cabernet Franc.

Couleur et degré alcoolique
Colour and alcohol content

Rose profond légèrement violacé 11,5% Alc. + 1% Alc.
Deep pink tinged with violet. Alcohol : 11,5% + 1% vol.

Méthode de Vinification
Vinification process

Après une cuvaison rapide de quelques jours, la fermentation alcoolique est stoppée avant terme, afin de conserver cet aspect moelleux dû aux sucres résiduels non fermentés. Conservation en cuves souterraines.

After a quick maceration, like for all mellow wines, the alcoholic fermentation is stopped before the end in order to keep this mellow typicity due to the non-fermented residual sugars. Store in underground vats.

Caractéristiques Techniques
Technical parameters

Acidité : 4,2 g/l SO2 libre : 45 mg/l (données analytiques indicatives).
Acidity : 4,2 g/l - Sulphur : 45 mg/l (indicative measures)

Notes de Dégustation
Tasting notes

De bel équilibre entre son niveau d'acidité et son taux de sucres résiduels, il sait toutefois respecter la fraîcheur recherchée des vins rosés. Frais, gouleyant et long en bouche, il finit tout en douceur.

A servir entre 8° et 10°c.
Well-balanced between its level of acidity and its residual sugar rate, this Cabernet d'Anjou respects the refreshing quality asked for Rosé wines. Pleasant wine, fresh and round in mouth. Serving temperature between 8 to 10°c.

