DROUET FRÈRES

Une sélection Esprit de Loire

Cabernet d'Anjou
Les 4 Saisons - HVE
Rosé – 2018

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Frais et fruité

« DANS LE PLUS GRAND RESPECT DU TERROIR ET DE L'ENVIRONNEMENT »

Soucieux de préserver l'environnement et la biodiversité, le vignoble de ce Cabernet d'Anjou est certifié Haute Valeur Environnementale de Niveau 3. La présence de systèmes végétatifs comme les bosquets, les haies ou encore les talus est favorisée. Ils servent d'habitats à des insectes, des oiseaux et des reptiles qui sont des prédateurs naturels d'un grand nombre de ravageurs de la vigne. Ainsi, nous préservons l'harmonie naturelle de l'ensemble du vignoble.

Du vignoble à la cave

Cépage : Cabernet Franc
Sols / Terroirs : parcelle exposée sud ouest en descendant le long d'une coulée géologique (coulée de la Cerisaie), réputée pour son excellent terroir. Le sol argilo-calcaire est composé de craie verte et blanche.
Type de vinification et particularités : La maturation du raisin et le développement des sucres naturels ont été favorisés par une année particulière chaude. Pour offrir un rosé équilibré, nos œnologues ont apporté un soin particulier à la vendange et à la vinification. Ainsi, le Cabernet d'Anjou s'exprime pleinement sur la fraicheur et les notes fruités.

Vignoble et Savoir-Faire

Le vignoble est située sur 2 communes distantes de 10km, le Puy Notre Dame à l'ouest et Montreuil Bellay à l'est et possède 2 types de sols assez distincts. Le premier sur sol argilo-calcaire permet d'obtenir des vins équilibrés, alors que le deuxième de graves et de tuffeau apporte de la complexité. Nous portons une attention toute particulière à la biodiversité et préservons au maximum ses multiples espèces. La certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3 vient mettre en lumière nos pratiques respectueuses de l'environnement et des terroirs. Nous possédons une connaissance parfaite de l'environnement local, permettant une conduite de la vigne précise et spécifique à chaque parcelle.

La dégustation

Robe
Rose saumoné

Nez
Aromatique sur des notes d'agrumes et de fruits rouge très intenses.

Bouche
Ronde et gourmande sur des notes de fruits rouges et de bonbons anglais.

Du verre à l'assiette

Assiette de charcuterie, gougères, barbecue.

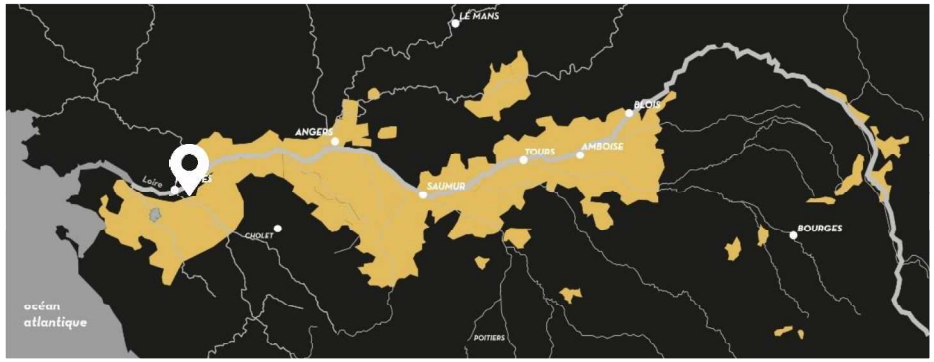
Température de service :
Entre 8 et 10 degrés

Temps de garde :
2 ans

Esprit de Loire, une offre sélective, entre richesse et diversité

Esprit de Loire regroupe une offre sélective de vins tranquilles et fines bulles de Loire représentant la diversité et richesse de nos vins, appellations, et cépages de Loire : du vignoble Nantais jusqu'à Sancerre. L'offre « Esprit de Loire » se donne pour mission de préserver à la fois notre savoir-faire et nos terroirs par la valorisation des AOP et cépages, mais créer aussi des assemblages novateurs, grâce à un esprit suffisamment audacieux. Dans une démarche de culture raisonnée, l'offre Esprit de Loire est ambassadrice d'une nouvelle viticulture plus respectueuse du vigneron, du consommateur et de l'environnement.

Les vins de la Vallée de la Loire fleurissent dans un **paysage culturel unique**, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.
Le vignoble s'étend sur plus de 38 000 ha d'AOP étendus sur 3 régions et 7 800 km de route des vins. Il est composé de 4 régions viticoles qui sont le Pays Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Val de Loire.



« La Vallée de la Loire est la 3ème plus grande région viticole de France. Etendue entre la côte Atlantique et la région Centre, c'est un point d'équilibre, où le nord rencontre le sud, la sophistication rencontre la fraîcheur, l'art rencontre la littérature et la tradition rencontre la modernité. Ces contrastes, en plus du climat tempéré et de l'extraordinaire variété de terroirs, ont créé la région viticole la plus diversifiée du monde. C'est ainsi que notre plus long fleuve de France peut offrir une richesse de plus de 50 dénominations de vins et fines bulles d'origine contrôlé (AOP et IGP) et de plus de 10 cépages (Chenin, Sauvignon, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Cabernet franc…). Tous les vins sont dans la nature du Val de Loire. »

A PROPOS DE DROUET FRERES
« UN MOMENT CONVIVIAL, À SAVOURER EN FAMILLE, ENTRE AMIS »

C'est dans le bas du Val de Loire, à la Chapelle Heulin (44), qu'est située la Maison Drouet Frères, l'une des plus anciennes maisons de vin de Loire : depuis 1880. Drouet Frères est le 3e opérateur viticole du vignoble Nantais et est, plus globalement, spécialisé dans les vins tranquilles, blancs, rouges et rosés, de cépages de Loire. Cette Maison offre une gamme de vins reflétant parfaitement le standard des appellations, soucieuse de plaire au plus grand nombre : des vins traditionnels ou plus contemporains. A l'écoute du marché, la maison Drouet Frères est soucieuse de proposer des vins toujours plus respectueux des consommateurs, des vignerons et de la nature. C'est dans cette optique que la gamme Nouvel Esprit a été créée.

Simplicité – Valeur sûre –Partage

Orchidées, Maisons de Vin - 19 rue Léopold Palustre – CS 84002 – Saint Hilaire Saint Florent – 49412 Saumur Cedex