

CABERNET D'ANJOU 2020

Cabernets sur terroir de Schistes

Rosé 2020 - *Un merveilleux vin de conversation, pour un plaisir convivial*

Soucieux de préserver le terroir et la biodiversité, nous nous sommes engagés en 2016 dans la conversion de notre vignoble en agriculture biologique. Ainsi, nous n'utilisons pas d'intrant chimique pour le plus grand respect des sols, favorisant l'expression des richesses de notre terroir et de ses cépages.

Vignoble

Notre vignoble se situe sur un terroir de schistes de 24 ha ayant la particularité d'être d'une seule pièce. Le sol, très schisteux, permet de maintenir des températures chaudes, conférant aux cépages de ce vin une maturité idéale. Par ailleurs, nos vignerons utilisent l'un des porte greffes les plus qualitatifs : le Riparia Gloire de Montpellier. La vigne s'y développe avec une faible vigueur permettant au raisin d'obtenir une maturité parfaite. Notre vigne, de 19 ans d'âge, produit en moyenne 35 à 40 hl/ha.

Du vignoble à la cave

Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Sols / Terroirs : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Saint Lambert du Lattay

Type de vinification et particularités : Recherche d'une belle maturité des cépages Cabernet franc et sauvignon, et récolte mécanique rapide tôt le matin du 18 au 28 septembre 2020. Recherche gustative d'une pellicule fine sans tanins très parfumée sans caractère végétal, et d'une pulpe charnue avec une bel équilibre alcool - sucre - acidité. Pressurage direct doux sous protection SO2 et CO2 afin d'extraire délicatement, les arômes de fruits et obtenir une robe rose d'intensité moyenne. Long débouillage à l'abri de l'oxygène pour affiner la structure et terminer l'extraction naturelle des arômes et maîtrise des températures au cours de la fermentation alcoolique pour sauvegarder toute la richesse et la finesse des arômes, puis mutage au froid pour atténuer la dose de sulfites lorsque l'équilibre structurel du vin est atteint et mise en bouteilles rapide début 2021.

Dégustation

Robe : Rose saumon de petite intensité, avec une grande brillance.

Nez : Fin et délicat, il allie la complexité des 2 cépages : les arômes de fruits rouges puis de pamplemousses roses du Cabernet franc, avant les effluves de Cabernet Sauvignon plus marqués par les arômes de bourgeon et du fruit de cassis.

Bouche : L'attaque est à l'image du nez: douce, ronde et gourmande. L'équilibre alcool - moelleux est velouté, la sucrosité raisonnable et on perçoit en finale une touche de vivacité... confortée par les aromes floraux, végétaux et de fruits frais du vin

Du verre à l'assiette

Sa suavité et son tonus naturel permettront des accords gourmands sur un apéritif accompagné de bananes rôties, de pruneaux chauds au lard, cake au jambon ; des melons garnis de fruits rouges ; des rillauds chauds sur un lit de salade de mâche nantaise ; de la cuisine exotique, orientale ou asiatique très épicée ; des tartes ou coupes de fruits rouges frais (tartes aux framboises, bavarois aux fraises...)

Température de service

De 5 à 6°C

Garde

A consommer de préférence dans sa pleine jeunesse (de 1 à 2 ans) il évoluera néanmoins favorablement sur plusieurs années

