



LE PÈRE REMY

AOP Cabernet d'Anjou

Vin Biologique

2020



FRAIS
et
INTENSE

« UNE VITICULTURE QUI RÉVÈLE LE MEILLEUR DE LA VIGNE »

Petit-fils du fondateur de la Maison Rémy Pannier, Maurice était l'aventurier de la famille. Son dynamisme et son audace l'auraient très certainement motivé à lancer ce Cabernet d'Anjou élaboré à partir du Cabernet Franc.

En suivant les préceptes de l'agriculture biologique pour nos vignes et en cave, nous nous engageons pour le respect de l'environnement, pour la préservation de nos sols et de nos terroirs et pour la santé des consommateurs.



LE AVIS DE PIERRE CHARON L'œnologue de la Maison

« Plantées en coteaux, les vignes de ce Cabernet d'Anjou sont bien exposées et bien ventilées. Elles bénéficient de conditions idéales à la maturation des raisins. La vinification et l'élevage permettent de révéler la finesse de ce rosé. La fermentation à basse température dans des cuves à l'abri de l'oxygène préserve notamment la fraîcheur et le fruité du vin. L'usage limité de soufre permet quant à lui, de conserver l'authentique expression du Cabernet franc sur son terroir. Ce rosé fruité révèle des notes intenses de fruits de la passion, d'agrumes et de framboise. »

Temps d'élevage : 5 mois sur lies fines



Cabernet Franc



8 - 10°C



11,5% alc.



2 ans

**Sucres résiduels
23 gr/L.**

ACCORD METS/VIN



LE VIGNOBLE

Situé à Saint Lambert du Lattay, notre vignoble se trouve en face du hameau de Chaume situé au nord du Layon. D'un seul tenant, les vignes âgées de 28 ans en moyenne s'épanouissent pleinement sur leur terroir de schiste.

LA DÉGUSTATION

Belle robe d'un rose intense. Le nez, fruité aux premiers abords, s'ouvre sur des notes de framboise écrasée et de fruits rouges. En bouche, une belle structure permet de renforcer la maturité du fruité et de finir sur une agréable rondeur.

