

DONATIEN  BAHUAUD

CABERNET D'ANJOU

Les Terroirs

Rosé – 2018

Fruité et Puissant

« UN CABERNET D'ANJOU GOURMAND TOUT EN RONDEUR »

Soucieux de préserver le terroir et la biodiversité, le vignoble est conduit en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2016. 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.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage: Cabernet franc

Type de vinification et particularités : Le Cabernet Franc, cépage roi du Val de Loire, bénéficie ici de tout le savoir-faire de nos œnologues et s'exprime pleinement sur des arômes de fruits rouges. Après un pressurage direct, la fermentation est conduite à température contrôlée entre 16°C et 20°C favorisant ainsi le développement des arômes et offre un vin frais et fruité.

Temps d'élevage : 4 mois

VIGNOBLE

Le vignoble se situe sur un terroir de schistes. Il permet de maintenir des températures chaudes, permettant une maturité idéale du raisin. Par ailleurs, nos vigneronnes 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.

Le vignoble est actuellement en 3^{ème} année de conversion vers l'agriculture biologique.

LA DÉGUSTATION

ROBE 

Rose assez marqué

NEZ 

Belle aromatique sur des notes de framboise écrasée et de fruits rouges

BOUCHE 

Belle structure et belle rondeur sur les fruits mûrs.

DU VERRE À L'ASSIETTE

Idéal en apéritif ou avec dessert aux fruits

Température de service :
De 8 à 10 degrés

Temps de garde :
3 ans

