

Bateliers de Loire Cabernet d'Anjou 2022

LA DÉGUSTATION

ROBE :

Rose pâle avec une faible intensité

NEZ :

Cocktail de fruits notamment d'agrumes, de pêche et de framboise

BOUCHE :

Rondeur et sucrosité en attaque, fraîcheur et belle persistance aromatique

DU VERRE À L'ASSIETTE

ACCORDS METS – VIN :

Cuisine épicée

Desserts à base de fruit

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°C

INFOS VIN

STYLE DE VIN : Rosé demi-sec

CÉPAGES : 95% Cabernet Franc et
5% Sauvignon

VINIFICATION : Pressurage direct
sans macération puis transferts sous gaz
(inertage) avant une fermentation en cuve inox à 15°C
puis mutage par le froid

TEMPS D'ÉLEVAGE : Élevage en cuve inox 6 mois avant
embouteillage

ALCOOL : 11,5% vol

SUCRES RÉSIDUELS g/L : 20

REMY PANNIER
MAISON FONDÉE EN 1885

