



Domaine Des Coteaux Blancs

Cabernet d'Anjou - Rosé 2017

Région :	Loire
Appellation :	Cabernet d'Anjou
Couleur :	Rosé
Millésime :	2017
Cépages :	Cabernet franc (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Ce Cabernet d'Anjou est le fruit d'un travail de sélection parcellaire ainsi que d'une vendange à maturité optimale. Ce vin à la robe pivoine vous offre une palette d'arômes autour de la fraise et de la mûre.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Mutage sur jus.
Elevage en cuve inox, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pivoine, intense, reflets framboise.
NEZ : Féminin, fruité, arômes de fraise, arômes de fruits rouges, arômes de mûre.
BOUCHE : Gourmande, délicate, généreuses notes de fruits rouges, souple, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : A 6,000°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Desserts aux fruits, Spécialités orientales



DISTINCTIONS

Concours des Ligiers 2018 : Liger de bronze