



Domaine de la MONTCELLIERE

EARL GUÉNEAU Louis et fils

La Montcellière

49310 TREMONT- France

Cabernet d'Anjou AOP

DESCRIPTION

Le vaste vignoble d'Anjou et de Saumur s'étend sur 20000 ha. C'est d'un terroir d'une grande diversité, bénéficiant d'un climat tempéré, favorisant l'éclosion d'une étonnante richesse de vins et représentant au total près de 120 millions de bouteilles.

C'est un vin rosé demi-sec, issu de cépage cabernet franc à 100%. La vinification du vignoble en macération ou en pressurage directe permet d'extraire le maximum des arômes pendant les vendanges et d'obtenir un goût typique et surprenant

ACCOMPAGNEMENT

A table il accompagne les hors d'œuvre, les charcuteries mais aussi les viandes blanches et les fruits. Vin de tous les moments, il convient aussi parfaitement à l'apéritif.

Il se boit jeune et entre et 8 °C et 10 °C

LE VIN

Sa robe saumonée avec des reflets rouges permet d'obtenir des couleurs très éclatantes. Son nez puissant évoque le cabernet franc et ensuite des arômes plus subtils tels que les agrumes et le pamplemousse. Dominé au nez comme en bouche, par tout un bouquet de fruit rouges, ce sont des vins coulants et désaltérants, tendres et légèrement doux, à l'image du climat.



Contact:

Site: domainedelamontcelliere.com | Tél: 02 41 59 60 72

Mail: vincent.gueneau@wanadoo.fr