

Cabernet d'Anjou

Cépage 100% Cabernet Franc

Découverte Sensorielle

La robe saumon, d'une délicate intensité, est très lumineuse.

Au nez, c'est un véritable feu d'artifice, le Cabernet franc se lire avec force et générosité : les fruits rouges cuits caramélisés en attaques, puis les notes épicées de vanille clôturent l'expression olfactive en donnant une jolie suavité.

L'attaque en bouche est à l'image du nez : douce, généreuse et gourmande. L'équilibre alcool/moelleux est dense. On retrouve en bouche la même continuité aromatique.

Conseil de dégustation

Servi à 6/8°C, le Cabernet d'Anjou devient un merveilleux vin de conversation, privilégié des cercles de boule fort, il « rafraichira » également vos invités lors des étés très chauds !

Sa suavité et son tonus naturel en fait un vin particulièrement agréable pour :

- un apéritif accompagné de bananes rôties, de pruneaux chauds au lard
- les melons garnis de fruits rouges
- des rillauds chauds
- de la cuisine exotique, orientale ou asiatique très épicée (acras aux crevettes)
- des tartes ou coupes de fruits rouges frais



Domaine *2* moulins
des

Vins de Loire