

Terre des Cartes

Cépage 100% Cabernet Sauvignon

Découverte Sensorielle

Une très jolie couleur grenat rubis, vive et brillante laisse présager un vin de belle maturité.

Le nez livre des notes de fruits cuits, confiture de fraises, framboises et cassis, suivi d'arômes de boisé vanillé, avec une pointe de réglisse qui apporte une belle suavité.

La bouche est ronde, suave, velouté avec juste un petit relief qui apporte du tonus à la structure.

Conseil de dégustation

Servi éventuellement avec une aération préalable d'une heure et à une température de 15/17°C, les Anjou rouges accompagneront :

- de nombreuses charcuteries
- des poissons de rivières à chair ferme (brochet, sandre,...)
- des viandes blanches grillées ou des grillades (andouillettes, saucisses,...)
- des viandes rouges en sauces
- des fromages à pâte molle (reblochon fermier, brie,...)



Domaine *des* 2 moulins

Vins de Loire