

DOMAINE des deux MOULINS



Découverte sensorielle

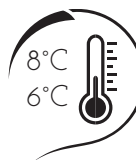
La robe saumon présente une légère touche orangée d'un beau brillant. Le nez est frais avec des notes de petits fruits rouges. La bouche est pleine de gourmandise offrant une finale acidulée et tonique, un superbe équilibre gustatif.

Cabernet d'Anjou



Cépage

100% Cabernet Franc



Température de service

Entre 6 et 8°C



Accords mets et vin

Le Cabernet d'Anjou devient un merveilleux vin de conversation, privilégié des cercles de boule de fort, il "rafraichira" également vos invités lors des étés très chauds !

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

- un apéritif accompagné de bananes rôties, de pruneaux chauds au lard
- des 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.

