

Domaine La Guillaumerie

Cabernet d'Anjou - Rosé 2016



Région :	Loire
Appellation :	Cabernet d'Anjou
Cuvée :	
Couleur :	Rosé
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet franc (70%) / Cabernet Sauvignon (30%)
Alcool :	11,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Pressurage direct.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon 1+1.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur saumonée, limpide.

NEZ : Fruité, intenses arômes d'agrumes, légers arômes de mandarine.

BOUCHE : Aromatique, puissante, subtiles notes d'agrumes, intenses notes de mandarine, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2017



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées froides, Spécialités asiatiques, Spécialités orientales, Desserts aux fruits rouges



DISTINCTIONS

Concours des vins Féminalise 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

