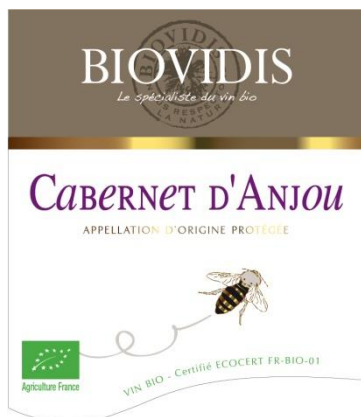




AOC Cabernet d'Anjou Cuvée l'Abeille



Vin Biologique certifié par



Philosophie

L'abeille est l'une des premières victimes de l'utilisation de pesticides et de la dégradation de l'environnement. Sans elle, l'équilibre écologique serait gravement menacé.

PROTEGEONS LA.

Le Vignoble :

Age des vignes : 15 à 35 ans

Encépagement : 100% Cabernet Franc

Terroir :

Les vignes évoluent sur des sols argilo-calcaires sur un magnifique coteau surplombant Coutures.

Vinification :

Vendange manuelle. Pressurage direct des raisins. Contrôle des températures de fermentation 18 - 20°C. Le vin est gardé sur lie fine jusqu'à la mise en bouteille.

Degrés d'Alcool : 11.5°

Dégustation :

La robe : Robe rose profonde et lumineuse, avec reflets orangés

Le nez : Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de bonbon anglais

La bouche : Vins gourmands par excellence, tendres, ronds et suaves, avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche. Sur des arômes de bonbons anglais et de pamplemousse.

Température de dégustation et Alliance :

Servir frais à 8°C

Suggestion culinaire : Charcuteries, Plats exotiques ou méditerranéens, Salades composées, Tartes sucrées / Coupes de fruits

Conservation :

À boire dans les premières années, mais les millésimes généreux réservent des surprises pendant plusieurs décennies

