



CABERNET D'ANJOU

JARDIN D'ÉTÉ



Vin des beaux jours par excellence, le Rosé saura vous séduire par sa couleur profonde et chaleureuse dite de pelure d'oignon. Vin demi-sec (sucres résiduels naturels non fermentés), vous pourrez le boire facilement aussi bien en apéritif que pendant le repas. Il mettra alors vos plats en valeur en jouant sur les contrastes sucré/salé. Après une macération de 6 à 10 heures, une partie du jus est pompée dans une autre cuve pour y démarrer la fermentation alcoolique. Cette opération de soutirage s'appelle une saignée. Une fois les fermentations terminées, le vin est élevé sur lies, assemblé, filtré et mis en bouteilles au bout de 6 mois. La récolte, faite sous un beau soleil d'octobre, a été limitée à 50 hectolitres/hectare. Le Rosé mérite une place toute particulière dans le monde des vins. Il est difficile à réaliser et demande tout le savoir faire du vigneron pour s'exprimer pleinement. Il doit être souple, rafraîchissant, fruité et si vous avez l'envie d'en prendre un deuxième verre sans même y réfléchir, c'est que j'ai bien fait mon travail !

A perfect wine for sunny summer days, this rosé will win you over with its deep "onion skin" colour. This a semi-sweet wine (with unfermented residual sugar) can be drunk as much as an aperitif as during the meal. It is a perfect accompaniment to a food as it plays on the sweet and sour aspects of a dish. Following 6 to 10 hours of maceration, part of the juice is drawn off into another vat for alcoholic maceration. This is called the saignée (literally bleeding). Once the fermentation is completed, the wine rests on the lees before being assembled, filtered and bottled after six months. The harvest, under the golden October sun, was limited to 50 hectolitres/hectare. This Rosé deserves a special place in the world of wine. It is very difficult to make, and requires all the winemaker's knowhow to bring out its full character. It must be soft, refreshing, and fruity, and if you want to take another glass without even thinking about it then I've my job well!

Rendement : 50 Hl/Ha
Cépages : Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc
Vinification : Récolte mécanique / Pressurage pneumatique / Régulation des températures
Alcool : 12,00 % vol.
Garde moyenne : 3/4 ans
Température de service : 12°C

Maximum yield : 50 Hl/Ha
Varietal : Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc
Wine-making : Mechanically picked / pneumatic pressing / temperature regulation
Alcohol : 12% ABV
Ageing potential : 3-4 years
Serving temperature : 12°C

