



AOC CABERNET D'ANJOU (demi-sec)



Le terroir :

Cépage : Cabernet franc, cabernet sauvignon

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol : Schiste brun et quartz

La technique :

Fermentation lente basse température



La dégustation :

La robe : Robe rose franc

Le nez : très ouvert, dévoilant des arômes fruités (fraise, framboise).

La bouche : harmonieusement équilibrée entre fraîcheur et fruité.

Les accords mets et vins :

Les apéritifs légers, cuisines exotiques, grillades et repas d'été.

Les desserts aux fruits rouges et noirs, au chocolat ou simplement un sablé léger.

Service : 6-8°C, à déguster dans les 3 ans ;

Domaine Dhommé

46 Les Petits Fresnaies 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28

commercial@domainedhomme.com www.domainedhomme.com