



- Appellation : **CABERNET D'ANJOU**
- Millésime : 2011
- Cépage : 60% cabernet franc 40% cabernet sauvignon
- Terroir : Argileux sur schistes
- Age moyen des vignes : 46 ans
- Vignoble : Taille en guyot du Val de Loire avec une petite baguette de 6 à 8 yeux. Vigne palissée et enherbée, labour à la fin de l'hiver. Vendange verte si nécessaire, effeuillage mécanique en juillet. La récolte est mécanique.
- Vinification : Les raisins sont pressés directement pour le tiers du volume et les 2 autres tiers macèrent pendant 16 heures avant d'être pressés. Les moûts sont vinifiés en cuve avec maîtrise des températures de fermentation aux environs de 16°C. **Nouveauté depuis le millésime 2009, lorsque l'équilibre gustatif a été atteint, la moitié du volume est centrifugé pour utiliser une ½ dose de SO<sup>2</sup>. Il en découle un rosé plus aromatique, un fruit plus pur et une couleur plus sympathique.**
- Elevage : Cuve ciment.
- Analyse : Alc. 11.19 %, AT 4.11, pH 3.27, sucres réducteurs : 30.1 g/l.
- Note de dégustation : Ce Cabernet d'Anjou donne la sensation en bouche de croquer des petits fruits rouges (fraises des bois, ..). La finale est tout en fraîcheur et en légèreté : un vin gourmand pour un apéritif festif.
- Mets et Vins : Servi relativement frais, entre 8° et 10°, le Cabernet d'Anjou accompagne la matelote d'anguilles, le melon garni de fruits rouges, les tartes ou les coupes de fruits. C'est aussi un excellent compagnon d'une cuisine épicée méditerranéenne, voir orientale. Avec un vieux millésime, essayez un canard à l'orange ou un gâteau au chocolat noir, ... une merveille ! Quelque soit son âge, il est aussi très agréable en apéritif et tard dans la nuit.
- Vieillessement : À boire sur les fruits, peut vieillir jusqu'à 20 ans, en changeant le bouchon.