

## CABERNET D'ANJOU<sup>AOC</sup>

UN NEZ<sup>1</sup> FIN<sup>2</sup>  
*une bouche<sup>3</sup>*  
GOURMANDE<sup>4</sup>  
IL EST DIFFÉRENT  
par nature.

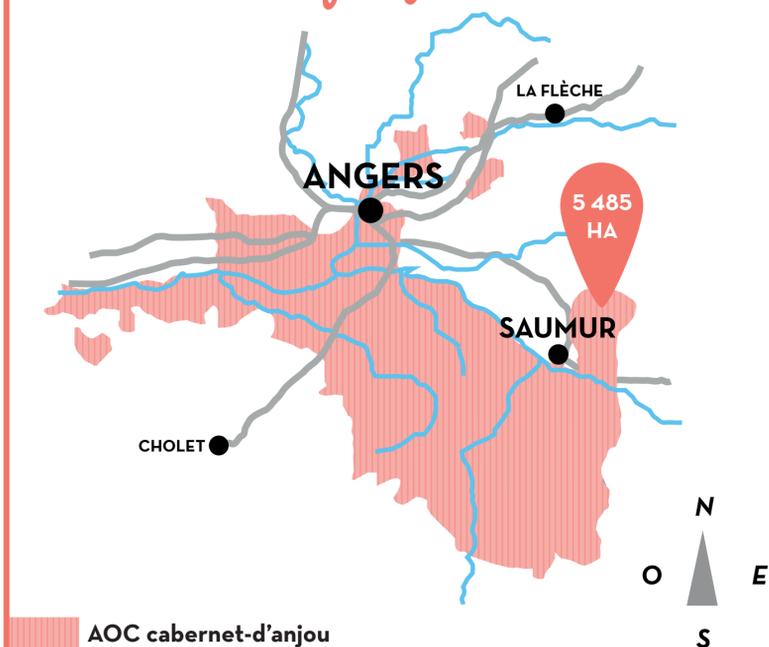
1 Nez : ensemble des odeurs perçues en respirant le vin.  
2 Fin : qualifie un vin dont les caractères aromatiques sont subtils, harmonieux et mesurés.  
3 Bouche : terme désignant l'ensemble des caractères perçus en bouche.  
4 Gourmande : qualifie un vin aromatique.

VINS DU  
**VAL DE LOIRE**  
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE  
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## RÉGION DE PRODUCTION

*superficie\**



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le cabernet-d'anjou est un vin rosé doté d'une finesse aromatique, perceptible au nez. À la dégustation, il exprime, en bouche, des notes marquées de fruits rouges mûrs (fraise, framboise, groseille) et parfois de fruits exotiques. Cette richesse aromatique présente et emprunte d'une délicate douceur révèle le caractère gourmand du vin. La douceur aromatique du cabernet-d'anjou le différencie des autres rosés généralement secs.

## CLIMAT

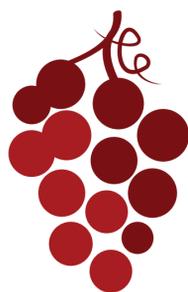


Climat *océanique tempéré*, plutôt sec, illustrant la proverbiale "*douceur angevine*".

## SOLS

Sols sombres de schistes de "l'Anjou noir".  
Terres blanches résultant de l'altération de la craie (tuffeau) de "l'Anjou blanc".

## CÉPAGES



cabernet franc,  
cabernet sauvignon

## COULEUR



*Rosé*

## PRODUCTION/AN\*

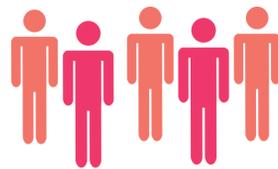
**305 100 hl**

soit environ 40 700 000  
bouteilles par an



## PRODUCTEURS

**470**



## RENDEMENT ANNUEL\*

**56 hl/ha**



## ACCORDS METS ET VINS



**MENU**



### APÉRITIF

**Bouchées apéritives  
sucrées-salées**

### PLAT

**Cuisine du monde**

### DESSERT

**Desserts aux fruits rouges  
Soupe de fraises**

## SERVICE ET CONSERVATION

8°



à déguster dans leur jeunesse

## DÉGUSTATION

**œil**

robe lumineuse,  
cristalline, rose bonbon,  
reflets saumonés, pivoine,  
rouge framboise,  
bois de rose

**nez**

arômes de petits  
fruits rouges (fraise, groseille),  
rose, bonbon anglais, finales  
toute en fraîcheur  
de menthe et poivre blanc

**bouche**

équilibrée avec  
une attaque ronde  
et suave, puis une fraîcheur  
marquée par des notes  
de vivacité

\*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années