

Cuvée Cabernet d'Anjou



VIN ROSÉ

Ce rosé demi-sec dévoile **des arômes de petits fruits rouges**, tels que la framboise et la groseille, alliant sucrosité et vivacité pour une expérience gustative rafraîchissante.



Sol : Schisteux



Cépages : Cabernet-Franc noir, Cabernet-Sauvignon noir



Vue

Robe aux reflets rubis, signe d'une belle densité.



Nez

Aromatique intense et séduisante, dominée par les petits fruits rouges, notamment la framboise et la groseille.



Bouche

Belle vivacité soutenue par une légère structure. La sucrosité se marie à merveille avec la densité apportée par les cépages Cabernet Franc et Sauvignon.



75 CL

11,66 % VOL

Sulfites : 102 mg/L



Gamme de prix
Moins de 10 €



Température de service
8-10°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

La cuvée Cabernet d'Anjou du château de Passavant se marie très bien avec un plat de cuisine thaï épicé, comme le curry rouge de poulet. Son caractère épicé et exotique s'harmonise parfaitement avec la vivacité et la légère structure de ce vin.



Apéritif



Entrées



Plats Asiatiques

À propos de la cuvée Cabernet d'Anjou

Le Cabernet d'Anjou est un vin qui se distingue particulièrement par son **équilibre parfait entre sucrosité et vivacité**. Il présente, en effet, **une richesse aromatique centrée sur les petits fruits rouges**, une caractéristique qui fait de ce vin une véritable invitation à la dégustation. **Léger et accessible**, il incarne en toute simplicité l'élégance et la convivialité.

Un terroir distinct, deux cépages complémentaires

Le Cabernet d'Anjou se cultive sur un terroir singulier. Il est issu des schistes vert et de méta-grauwacke. Son originalité provient des **cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon**. Une récolte méticuleuse précède la macération et la fermentation. Ces processus se font à température contrôlée. Enfin, **l'élevage en cuve inox** confère au vin son caractère unique.

Une dégustation alliant densité et légèreté

Lors de la dégustation, le Cabernet d'Anjou se dévoile progressivement avec **une intensité aromatique** où se mêlent subtilement les **notes de framboises et de groseilles**. En bouche, la densité apportée par le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon offre alors une légère structure qui accompagne admirablement bien la vivacité du vin.

Un mariage parfait avec la cuisine exotique

De surcroît, ce vin trouve son **accord parfait avec la cuisine exotique et épicée**. Il se positionne donc comme le compagnon idéal pour sublimer vos plats, et ainsi surprendre agréablement vos invités.

Cabernet d'Anjou : un potentiel de conservation sûr

Bien que le Cabernet d'Anjou ne soit initialement pas un vin conçu pour la garde, il bénéficie néanmoins d'un peu de sulfitage. Ce qui lui confère une capacité à être conservé plusieurs années.

Une production limitée pour un vin d'exception

Produit uniquement à **3700 bouteilles par an**, le Cabernet d'Anjou est sans nul doute un vin à découvrir. Cette rareté, véritable gage de son exclusivité, fait de lui un vin d'exception à savourer lors d'occasions spéciales.

Cuvée Cabernet d'Anjou : conseils de service

Enfin, pour une dégustation optimale, le Cabernet d'Anjou peut être servi **à l'apéritif ou en entrée avec un melon frais**. Il est également **recommandé de le servir légèrement frais** pour ainsi révéler pleinement toute sa palette aromatique.