

# DOMAINE DES CLOSTIERS



## CABERNET D'ANJOU

**Cépage:** 100 % Cabernet Franc

**Terroirs :** Sol argilo calcaire recouvert de roches siliceuses et de petits quartz.

**Age des vignes :** 20 a 30 ans

**Vendanges :** Mécanique

**Vinification / élevage :** Pressurage directe 2/3 et 1/3 en saignée (Maceration de quelques heures) . Fermentation en cuve inox thermorégulée. Sucre résiduel 26 g/l

**Alcool :** 11,5 degrés

**Service :** 6 à 8 degrés

**Note de dégustation :** Vin demi- sec à la robe rose aux reflets saumonés. Bouche fraîche aux arômes de fruits rouges et de bonbons anglais.

**Accords culinaires :** Aperitifs, cuisine exotique, desserts aux fruits rouges ou aux chocolat noir.....



6 rue Chanoine Colonel Panaget 49540 Martigné Briand  
02 41 03 68 11 / [domainesclostiers@gmail.com](mailto:domainesclostiers@gmail.com)