



Cabernet d'Anjou

Rosé de Loire

Depuis près de 20 ans cette cuvée est totalement naturelle. Elle est récoltée sur des Cabernet francs et sauvignon de Pierre Bise et de Rochefort sur Loire. Une vendange tardive est recherchée afin de récolter du Cabernet entre 14° et 15° potentiel.

Notre objectif est d'éviter la note végétale du cabernet et de développer la finesse des acides de la vendange. Récolté dans ces conditions, notre Cabernet d'Anjou se goûtera aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement gastronomique.

C'est un produit difficile à réaliser à cause de la sensibilité de la grappe de Cabernet à la pourriture grise en fin de maturité.



- **Surface** : 2 ha
- **Age moyen des vignes** : 35 ans
- **Cépage** : Cabernet Sauvignon
- **Mode de conduite** : Vignes étroites. Enherbement de l'inter-rang.
- **Protection phyto-sanitaire** : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et extraits de plantes.
- **Récolte** : Manuelle, par tries successives.
- **Vinification** : Pressurage lent, débourbage de 24 à 48h, fermentations lentes (alcoolique et malo-lactique sans ensemencements, ni chaptalisation).
- **Accompagnements** : Apéritif, barbecue, desserts.