

Le Clos des Sables La Raimbaudière 49380 Champ sur Layon

sous cp

Olivier Picherit

olivier.picherit@orange.fr

Vins BIO
Organic Wines
Ecocert®

Viticulteur

+(33) 6 84 63 65 28

www.clos-des-sables-vins.fr

FICHE TECHNIQUE

AOP CABERNET D'ANJOU

Situation : Au coeur de l'appellation Layon à 20 minutes d'Angers , un coteau composé de schiste en profondeur , sable et gravier en surface, particulièrement bien exposé .

Cépage : CABERNET FRANC 100%

Vinification : vendange à maturité , macération de 12 heures avant pressurage pour obtenir un maximum de fruit . Fermentation avec contrôle des températures pour libérer une fraîcheur aromatique . Maintien de sucres résiduels limité (autour de 15 g)

Dégustation : Vin rosé demi-sec , note prononcée de fruits acidulés , à boire jeune et frais mais il peut aussi se conserver .

Accords Mets / Vins : Servir entre 8 et 10°C . Frais à l'apéritif , il pourra aussi accompagner la charcuterie , les langoustine ou homard et surtout les plats épicés ou pimentés .

Geographic situation : in the heart of Layon area , 20 minutes south of Angers .Schist at depth, with a surface layer of sand and gravel including favourable exposure .

Grape variety : CABERNET FRANC 100%

Wine making process: Grapes harvested with maturity , short maceration (12h) to keep maximum fruit extraction .Fermentation at controlled temperature preserves the delicate aromas. Limited residuals sugar (around 15g)

Tasting : A medium-dry rosé , with fruit overtones . Has to drink young and fresh , although it can also be kept. .

Affinity with food : Best enjoyed between 8 to 10 ° celsius . Aperitif ,Charcuterie, langoustine or lobster, but also Caribbean and Asian dishes.