

Intemporelles Cabernet d'Anjou

Caractéristiques

Cépage



Cabernet Sauvignon

Sols



Grès à schiste gréseux
et phanites

Service



6°C - 8°C

À apprécier dès
maintenant

Garde 3 ans

Côté Cuisine



Apéritif

cake façon tajine de poulet

Entrée

melon et menthe haché

Dessert

*panna cotta au coulis de
framboises*



Description

Tempérament, fraîcheur, arômes et finesse caractérisent le Cabernet d'Anjou du Moulin de Chauvigné. Du raisin à la mise en bouteille, tout est fait pour préserver le fruité unique et la fraîcheur de ce joli vin au style « sucre d'orge ».

Le Cabernet Sauvignon apporte un fruité acidulé incomparable. Une jolie création unique.

Dégustation

Œil : robe rose pétale.

Nez : arômes de fruits rouges (fraises, groseille, framboise) et de bonbon berlingot.

Bouche : délicat et rafraîchissant avec une note acidulé qui accompagne parfaitement le fruité du cabernet sauvignon.

LES ELLES DU MOULIN - VIGNERONNES CRÉATRICES

Moulin de Chauvigné - 49190 Rochefort sur Loire - FRANCE
www.moulindechauvigne.com

Intemporelles Cabernet d'Anjou

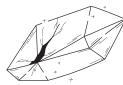
Characteristics

Grapes variety



Cabernet Sauvignon

Soils



Schists and phanites

Service



6°C - 8°C

Can be enjoyed now

Peak in 3 years

Food pairing



Aperitif

chicken tagine cake

Starter

melon and chopped mint

Dessert

panna cotta with raspberry

coulis



Description

Temperament, freshness, flavour and finesse, characterize The Moulin de Chauvigné's Cabernet d'Anjou. From the grape to the bottling, everything is done to preserve the unique fruitiness and freshness of this gorgeous wine, with a candy characteristic.

The Cabernet Sauvignon brings with it an incomparable fruity acidity. A unique pretty creation.

Tasting

Look : rose petal coloured.

Smell : red fruit aromas (strawberries, currant, raspberry) and candy berlingot

Taste : delicate and refreshing with a tangy note.

LES ELLES DU MOULIN - VIGNERONNES CRÉATRICES

Moulin de Chauvigné - 49190 Rochefort sur Loire - FRANCE
www.moulindechauvigne.com