



DOMAINE
LA GIRAUDIÈRE

CABERNET D'ANJOU

Millésime 2021



Cépage :

Cabernet Franc

Terroir :

Sol argilo-calcaire profond, vignes de Saumur et Montsoreau.

Méthode de production :

Culture de la vigne raisonnée labellisée haute valeur environnementale.

Vinification :

Fermentation et élevage en cuve cours de 6 mois.

Dégustation :

La robe du vin est nette, d'une couleur pale.

Le nez est ouvert et frais, il exprime des notes de petits fruits rouges.

En bouche, le vin est aérien, il exprime une très belle fraîcheur et des notes de fraises et groseilles. La fin de bouche légèrement sucrée est gourmande et désaltérante.

Température de Service :

8-10 °C

Accords mets et vin :

Ce vin accompagnera à merveille vos plats d'été ainsi que vos apéritifs toute l'année.

Temps de garde :

2 ans