

CABERNET D'ANJOU



100 % Cabernet Franc



Schistes, tuffes



< 3ans

FICHE TECHNIQUE

Les raisins, issus de cépage Cabernet Franc, sont récoltés à la machine entre fin septembre et mi-octobre selon la maturité.

En effet, afin de proposer un vin naturellement demi-sec, les raisins se récoltent plus concentrés en sucre afin d'en laisser en bouteille.

La vendange est directement pressée. Le jus sortant du pressoir est débourbé (décanté) avant de fermenter en cuve inox.

La fermentation est bloquée à froid de façon à garder du sucre résiduel (env. 17g/hl).

Le vin est filtré sur filtre tangential dans l'hiver et mis en bouteille au printemps.

The grapes, from the Cabernet Franc grape variety, are harvested by machine between the end of September and mid-October depending on maturity.

Indeed, in order to offer a naturally semi-dry wine, the grapes are harvested with a higher concentration of sugar in order to leave some in the bottle.

The harvest is directly pressed. The juice coming out of the press is settled (decanted) before fermenting in stainless steel tanks.

Fermentation is blocked by cold in order to retain residual sugar (approx. 17g/hl).

The wine is filtered on a tangential filter in the winter and bottled in the spring.



Arômes de groseille
& fraise mûres.
Gourmand et frais

temp. de service : 8-10 °C

DEMI-SEC



- Seul en apéritifs ou en cocktail : Framboisine
- Crevettes au curry
- Taboulé à la menthe
- Tajines
- Salades de saisons
- Nems
- Desserts légers :
panacotta aux fruits,
tartes, crémet d'Anjou...



E (100 ml) :
378kJ / 91kcal



Domaine de la Chesnaie - SCEA MICOU
26 rue de la chapelle 49260 VAUDELNAY
02 41 52 20 61 - 06 42 55 52 50
contact@micoudomainedelachesnaie.com