

—CABERNET D'ANJOU—

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Terroirs : Argilo – schisteux sur la commune de Martigné - Briand

Millésime : 2017

Critères techniques d'élaboration :

- Recherche d'une belle maturité des cépages Cabernet franc et sauvignon, et récolte du 27 et 28 septembre après dégustations répétées sur 3 semaines des raisins, recherche gustative d'une pellicule fine sans tanin très parfumée sans caractère végétal, et une pulpe charnue avec un bel équilibre alcool - sucre.
- Pressurage direct doux sous protection SO2 et CO2, afin d'extraire délicatement, les arômes de fruits et obtenir une robe rose d'intensité moyenne.
- Long débouillage pour affiner la structure et terminer l'extraction naturelle des arômes.
- Maîtrise des températures au cours de la fermentation alcoolique pour sauvegarder toute la richesse et la finesse des arômes, puis mutage à la filtration tangentielle lorsque l'équilibre structurel du vin est atteint et mise en bouteilles en Février 2018.

Production : 6 700 bouteilles

Découverte sensorielle :

- De petite intensité et avec une belle brillance, **la robe** saumonée se livre avec éclat.
- **Le nez** le Cabernet franc s'exhale avec force et générosité : les fruits rouges en attaque (fraises, framboises, groseilles cerises...) puis les notes amyliques de bonbons acidulés, pour finir sur le menthol... qui clôture en donnant une fraîcheur vive et nerveuse.
- **La bouche**, est à l'image du nez ; suave généreuse et gourmande. L'équilibre alcool - moelleux est dense. On retrouve en bouche la même continuité aromatique avec une complexité plus puissante encore des fruits rouges frais avec une petite pointe de poivron couplée au pamplemousse.

Conseils de service et associations mets vins :

Servi à 5 - 6°C, ce Cabernet d'Anjou est un merveilleux vin de conversation... pour un plaisir convivial à chaque moment de la journée...

Sa suavité et son tonus naturel permettront des accords gourmands sur :

- Un apéritif accompagné de bananes rôties, de pruneaux chauds au lard, cake au jambon
- Les melons garnis de fruits rouges,
- Des rillauds chauds sur un lit de salade de mâche nantaise,
- De la cuisine exotique, orientale ou asiatique très épicée (acras aux crevettes, des boudins antillais, des viandes aux curry...)
- Des tartes ou coupes de fruits rouges frais (tartes aux framboises, bavarois aux fraises...)

Conservation : à consommer de préférence dans sa pleine jeunesse (de 1 à 2 ans) il évoluera néanmoins favorablement sur plusieurs années.

Jean Michel Monnier Œnologue conseil



SCEA Château de la Calonnière – 49540 MARTIGNÉ BRIAND – 02 41 59 43 37 – scea-la-calonniere@orange.fr

