



Cépages : Cabernet Franc 70% et Grolleau Noir 30%

Terroirs : Schistes beiges et argilo- schisteux sur la commune de Martigné – Briand

Millésime : 2016

Critères techniques d'élaboration :

- Sélection par tris des raisins rouges d'une maturité raisonnable, récolte en caisses ajourées pour éviter la macération des raisins et respecter totalement la pellicule des baies.
- Pressurage délicat dans un pressoir pneumatique et sélection des jus avant le débourage.
- Première fermentation alcoolique complète en cuve inox puis filtration du vin.
- Tirage et prise de mousse en bouteilles et séjour sur lattes de 15 mois à 18 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles. Dégorgement à la demande et rajout de liqueur d'expédition pour doser "l'équilibre gustatif".

Production : 3 250 bouteilles

Découverte sensorielle :

- **La robe**, élégante... les bulles très fines s'élèvent dans une parure rose saumon d'une petite intensité.
- **Le nez** se livre sur des arômes de pêches de vigne, puis des effluves de petits fruits rouges à dominante de cerises fraîches, de framboises, avant des arômes de bonbons acidulés et une pointe florale d'iris.
- **La bouche**, est suave, les notes de bonbons acidulés, et de fruits rouges renforcent l'effet de jeunesse de ce vin de fines bulles, et tempère sa vivacité structurale. Quelques notes de brioché et de fruits secs augmentent la complexité olfacto-gustative en fin de dégustation.

Conseils de service et associations mets vins :

Recommandé pour des apéritifs originaux ou les brochettes de fruits rouges, les tomates cerises vont remplacer les gâteaux salés traditionnels. Consommé à une température de 5 à 6°C, il s'associera parfaitement :

- Certains poissons comme un saumon grillé sur sa peau et sa sauce aux fraises cuites dans un cabernet d'Anjou
- Les Crémets d'Anjou aux fruits rouges ou au coulis de framboises
- Des desserts à base de fruits rouges (soufflets et glaces)
- Des crêpes aux confitures de fruits rouges et de nombreux gâteaux aux fruits rouges (crumble, tourtes...)

Conservation : Ce vin est à consommer dans les 2 à 3 ans après le dégorgement

Jean Michel Monnier Œnologue conseil - Juin 2017

