

—CABERNET D'ANJOU—

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Terroirs : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la commune de Martigné - Briand

Millésime : 2018

Critères techniques d'élaboration :

- Recherche d'une belle maturité des cépages Cabernet franc et sauvignon, et récolte du 1 Octobre 2018 après dégustations répétées sur 2 à 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 2019.

Production : 5 400 bouteilles

Découverte sensorielle :

- **La robe** est magnifique rose saumon de petite intensité, très tendance le reflet de la fraîcheur et de délicatesse des cépages ligériens.
- **Le 1^{er} nez** est fin délicat, il allie la complexité des 2 cépages : le Cabernet franc avec ses arômes de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, une touche de poivron ...) puis les notes de pamplemousses roses, avant les effluves de Cabernet sauvignon plus marqués par les arômes de bourgeon et du fruit de cassis.
- **L'attaque en bouche**, est à l'image du nez : douce, ronde et gourmande. L'équilibre alcool - moelleux est velouté, la sucrosité raisonnable et on perçoit en finale une touche de vivacité, confortée par les arômes floraux, végétaux et de fruits frais du vin.

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

