



**Cépages :** Cabernet Franc 90% et Grolleau Noir 10%

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

**Millésime :** 2017

**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 presseur pneumatique et sélection des jus avant le débouillage.
- Première fermentation alcoolique complète en cuve inox des cépages assemblés puis filtration du vin.
- Tirage et prise de mousse en bouteilles et séjour sur lattes de 12 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" sur la suavité et une impression demi-sec.

**Production :** 6 000 bouteilles

**Découverte sensorielle :**

- **La robe** rose est délicate, particulièrement élégante ... les bulles très fines s'élèvent dans une parure rose saumon aux reflets violines.
- C'est avec une belle fraîcheur et un grand tonus que **le nez** libère des arômes de petits fruits rouges à dominante de fraises, de cerises et de framboises, avant des arômes de fleurs séchées.
- **La bouche** est à l'image d'un bonbon gourmand et acidulé. On retrouve la riche complexité aromatique à dominante de fruits rouges, de fleurs bleues printanières et de bonbons. La structure est bien équilibrée avec une sucrosité tendre, très suave et des bulles très fines qui apportent une belle fraîcheur.

**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 février 2020

