

Domaine

PIED FLOND



CABERNET D'ANJOU (ROSÉ DEMI-SEC)

Cépages : cabernet d'anjou Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Terroirs : Schistes et Argilo Schisteux

Critères techniques d'élaboration :

- Recherche d'une maturité des cépages Cabernet franc et sauvignon.
- Légère macération pelliculaire afin d'extraire les arômes de fruits et obtenir une délicate robe rose.
- Débourbages répétés et contrôlés pour affiner la structure.
- Maîtrise des températures au cours de la fermentation alcoolique pour sauvegarder toute la richesse et la finesse des arômes, puis mutage au froid lorsque l'équilibre structurel du vin sera atteint.
- Mise en bouteilles au printemps.



Saumon au coulis de fraise et menthe

Découverte sensorielle :

La robe grenadine possède de délicats reflets saumonés. Le nez est très aromatique à dominante de fruits rouges frais (fraises, cerises, framboises et groseilles) puis une touche mentholée – eucalyptus apporte en finale une pointe de fraîcheur.

L'attaque en bouche est à l'image du nez : suave et gourmande. L'équilibre alcool – moelleux est bien négocié. On retrouve gustativement la même continuité aromatique avec une complexité plus riche encore des fruits exotiques et de bonbons acidulés.



Tarte aux framboises

Conseils de service et associations mets vins :

Servi à 6-8°C, le Cabernet d'Anjou devient un merveilleux vin de conversation, il "rafraîchira" également vos invités lors des étés... très chauds !

Sa suavité et son tonus naturel en fait un vin particulièrement choyé sur :

- un apéritif accompagné de bananes rôties, de pruneaux chauds au lard,
- les melons garnis de fruits rouges,
- des rillauds chauds sur un lit de salade frisée,
- 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...).



Soupe de fruits frais

Conservation :

A consommer de préférence dans sa pleine jeunesse (de 1 à 2 ans), il évoluera néanmoins favorablement sur 15 ans.

© Jean-Michel Monnier

Domaine de Pied-Flond
Catherine et Franck Gourdon
49450 MARTIGNÉ-BRIAND
02 41 59 92 36
pied-flond@9business.fr

Jean Michel Monnier OEnologue conseil LoeP