

Cabernet d'Anjou

Domaine de Pied Flond

Cépages : Cabernet Franc 90 % et Cabernet Sauvignon 10%

Equilibre : 11,9° + 1,8

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 délicats 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 est atteint.
- Mise en bouteilles au printemps.



Saumon au coulis de fraise et menthe



Tarte aux framboises



Soupe de fruits frais

Découverte sensorielle :

La robe possède de délicats reflets saumonés.

Le nez est 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 (fruits exotiques, bonbons acidulés...).

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...)

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



Jean Michel Monnier Œnologue conseil

www.piedflond.fr E-Mail : pied-flond@9business.fr FB : @piedflond Instagram : @domainedepiedflond

Domaine de Pied-Flond 49540 MARTIGNE BRIAND Tél 02.41.59.92.36.

WINE & SOLEX



Visite du Vignoble en Solex