



La Cave d'Augustin Florent, AOC Cabernet d'Anjou, Rosé

AOC Cabernet d'Anjou, Vallée de la Loire et Centre, France

Un rosé du Val de Loire qui vous permettra de découvrir avec excellence notre région.

PRÉSENTATION

Fondé en 1872, la maison de négoce Albert Besombes s'impose sur l'ensemble du Val de Loire et dans le monde entier. Au fil des années, Albert Besombes développe son implantation dans le vignoble grâce à des partenariats historiques, avec pour certain une antériorité de plusieurs générations.

LE MILLÉSIME

Cette cuvée a été vinifiée et élevée à Messemé, en plein cœur du vignoble de l'Anjou avec pour objectif de révéler la meilleure expression de la Vallée de la Loire, dans le plus grand respect des hommes et du terroir.

TERROIR

Sols sombres de schistes ou de marne calcaire du Crétacé.
Terres blanches résultant de l'altération de la craie (tuffeau) de "l'Anjou blanc".

VINIFICATION

Maîtrise des basses températures permettant une fermentation toute en douceur qui préserve la finesse aromatique.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines permettant au vin d'acquérir de la rondeur et une stabilité naturelle.

CÉPAGE

Cabernet franc

11,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais (8-10°C)

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans les 2 ans.

DÉGUSTATION

Une éclatante robe couleur corail, avec un joli nez de fruits jaunes et de notes florales (accacia).

Un bon équilibre vineux en bouche, du nerf et de légers arômes doux de fruits compotés.

ACCORDS GOURMANDS

Plats de volailles et viandes blanches, cuisines du monde, salades composées.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

1001779

3245414643987

