



# AOC Cabernet d'Anjou



Cuvée : 2019

## *Clarisse et Xavier Dhommé : histoire de famille*

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits à cette décision engagée. Fidèle à la citation :

**"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.**

## Cabernet d'Anjou :

<b><u>Cépage(s)</u></b> : Cabernet franc, cabernet sauvignon	<b><u>La dégustation</u></b> :
<b><u>Le terroir</u></b> :	La robe : Robe rose franc
<i>Sol</i> : Argilo-limoneux	Le nez : très ouvert, dévoilant des arômes fruités (fraise, framboise)
<i>Sous-sol</i> : Schiste brun et quartz	La bouche : harmonieusement équilibrée entre fraîcheur et fruité
<b><u>La technique</u></b> :	<b><u>Les accords mets et vins</u></b> :
<i>Fermentation</i> : Fermentation lente basse température	Les apéritifs légers, cuisines exotiques, grillades et repas d'été.
<i>Filtration</i> : Filtration tangentielle	Les desserts aux fruits rouges et noirs, au chocolat ou simplement un sablé léger.
<i>Levures</i> :	<b><u>Service</u></b> :
Contenance : 75 cl	6-8°C, à déguster dans les 3 ans
<i>Degré alcoolique</i> : 11,8 °	
Sucres résiduels : 29,8 g/l	