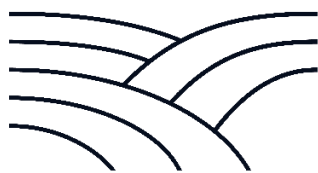


LEFORT



DOMAINE DE VILLENEUVE



CABERNET D'ANJOU

CÉPAGES :
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Terroir : argilo-schisteux
Degré : 11.5%

VINIFICATION :

Macération pelliculaire de 6 à 8 heures. Débourageage par flottation. Fermentation lente à 15°C pour respecter les arômes de fruits frais. C'est en dégustant les moûts pendant la vinification que l'on décide d'arrêter la Fermentation Alcoolique aux alentours de 25g/l de sucres restants.

DÉGUSTATION :

La robe brillante et lumineuse, couleur rose corail pâle, s'ouvre sur un nez très typé cabernet avec ses notes de fruits remarquables et sa forte intensité. En bouche c'est un miracle d'équilibre entre ses notes aromatiques très bonbon, sa bouche toute en douceur presque amortie et son final encore très frais.

ACCORDS METS & VINS:

Vin de toutes les occasions à déguster entre amis. Il a sa place dès l'apéritif avec des toasts bleu/poire mais aussi sur des mets plus ou moins exotiques. Délicieux très frais avec du melon pour une entrée estivale. A servir très frais entre 8°C et 10°C.

CONDITIONNEMENT :

Disponible en bouteille de 0.75cl et en Bag-in-Box de 5L - 10L ou 20L.

DOMAINE DE VILLENEUVE
LEFORT ET FILS
3, Villeneuve - Trémont
49310 LYS HAUT LAYON

Tél. : 02.41.59.40.26
E-Mail : gaeclefortetfils@orange.fr
<http://www.domainedevilleneuve.fr>