

# Domaine Ditière

# Cabernet d'Anjou



Appellation : CABERNET D'ANJOU (rosé demi-sec) A.O.C.

Producteurs : Famille Ditière

Cépages : Cabernet Franc (40%), Cabernet Sauvignon (60%) âgés de 45 ans en moyenne.

Terroir : limons argileux.

Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).

Rendement : 58 hectolitres par hectare sur environ 4 hectares

Vinification : vendange mécanique 100% égrappée et triée. Cuvaision 1 jours. Décuvage puis fermentation alcoolique à basse température (17/18°).

Elevage : trois voir quatre soutirages. Filtration tangentielle. Mise en bouteilles mi-mars.

Caractère & Evolution : Couleur saumon (ou pelure d'oignon). Ce vin rosé demi-sec éclate en un bouquet d'une fraîcheur vive qui fleure bon la framboise.

Accompagnement : Apéritif, Entrées sucrées-salées, melon, quiches, plats crévés, exotiques et desserts aux fruits rouges. Servir entre 6 et 8°. Contient des Sulfites.