

Cabernet d'Anjou Cuvée Gogane

Cabernet d'Anjou OAC

INFORMATION

Appellation : Gogane, Jean-Bernard Chauvin

Cépage : Cabernet Franc + cab. Sauvignon

Alcool : 12.5%

Certification : TERRA VITIS

VINIFICATION

Méthode : macération pelliculaire de 12 heures
pressurage pneumatique, enzymage, débourage, levurage
fermentation pendant 2 à 3 semaines à basses températures
soutirage puis stabilisation par le froid
filtration sur terre puis sur cartouche
mise en bouteille

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl, carton de 6



TERROIR

Région Viticole : à Saint Lambert du Lattay (49)

Surface : 35ha

Type de sol : Sablo-argilo-schisteux

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe parée de nuances groseille mises en lumière par des reflets corail

Nez : Arômes intenses de fins bonbons acidulés, et de fruits rouges évoquant la fraise, la framboise et la groseille, s'y expriment joyeusement

Bouche : Généreuse et gourmande, se révèle avec un fruité délicat dominé par la fraise. Celle-ci, se prolonge sur une finale avec des notes de bonbons acidulés et de pamplemousse très désaltérantes

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8 à 10°C

Accords mets et vins :
Charcuterie
Melon
Cuisine exotique ou méditerranéenne
Tartes aux fruits rouges

Garde : Charcuterie, Melon, Cuisine exotique ou méditerranéenne
Tartes aux fruits rouges

