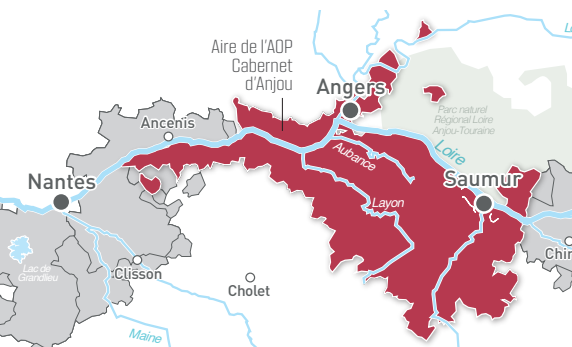


Cabernet d'Anjou

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936, modifié le 15 novembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : Les aires d'appellation Cabernet d'Anjou et Rosé d'Anjou se confondent avec l'aire AOC Anjou.

Superficie : 5 710 ha.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 315 100 hl.

Rendement de base : 60 hl/ha.

Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

Teneur en sucre résiduel : 10 g/l minimum.

DÉGUSTATION

Œil : Robe lumineuse et cristalline, aux reflets de bois de rose à une robe nacarat de reflet rouge cerise.

Nez : Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de rose, de bonbon anglais. Des parfums persistants de grenadine et d'agrumes.

Bouche : Vins gourmands par excellence, les rosés tendres sont ronds et suaves, avec une vivacité qui rafraîchit la fin de bouche.

Température de service :

Servir frais à 8°.

Harmonie des mets et des vins :

Parce qu'il calme agréablement le feu des épices, le Cabernet d'Anjou s'associe parfaitement à la fusion food, la gastronomie asiatique et orientale. Au fil des saisons, il souligne les nombreuses saveurs et joue sur les contrastes sucrés salés de l'apéritif au dessert.

Été : Tartines de caviar d'aubergine. Maki de thon sauce wasabi. Brochette de saint jacques laquées au soja, miel et sésame. Crumble aux framboises servi tiède. Poulet grillé au barbecue.

Automne : Sablé au parmesan. Crevetes sautées aux épices Nasi Goreng. Cheesecake au coulis fruits rouges acidulés.

Hiver : Planche de charcuterie maison (rillauds). Foie gras aux figues. Canard à l'orange. Fondant au chocolat noir.

Printemps : Mezzes. Purée de melon et chips de jambon cru. Tajine d'agneau. Soupe de Mara des bois.

Potentiel de garde : À boire dans les premières années, mais les millésimes généreux réservent des surprises pendant plusieurs décennies.