

Nom : Domaine des Saulaies

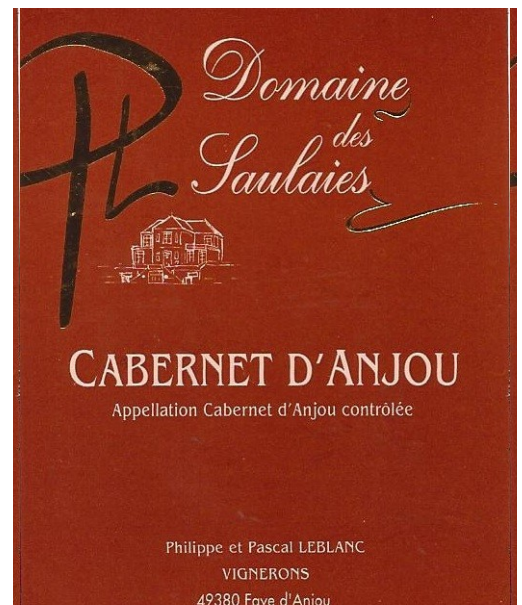
Structure : EARL Leblanc Philippe et Pascal

Adresse : Domaine des Saulaies
1 rue des monts
49380 FAYE D'ANJOU

Région d'appellation : Val de Loire

Superficie total du domaine : 18 hectares

PRODUIT : CABERNET D'ANJOU



Fiche technique du produit :

Appellation	Cabernet d'Anjou
Nom de cuvée/sélection	
Cépages	100% cabernet franc.
Terroirs	Sol limono argileux de 0 à 90 cm Sous-sol de schiste gréseux.
Mode de culture	Enherbement + travail mécanique du sol, lutte très réfléchie, raisonnée au niveau des ravageurs et maladies cryptogamiques avec conseiller viticole indépendant.
Récolte et vinification	60 hl/ ha. Macération pendant 24 heures suivie d'une fermentation maîtrisée par thermorégulation.
Dégustation	Robe cerise avec parfum de framboise, belle longueur en bouche avec persistance aromatique.
Accords mets/ vin	Brochettes de melon et jambon fumé, rillauds d'Anjou, cuisine exotique et méditerranéenne.
Conseils de préparation (température, aération)	servir à 10° à 11°C.
Aptitude au vieillissement	6 ans
Analyse	Degré : 11,5% volume Sucre : 27 g/ litre Acidité : 4
Autres	