

CABERNET D'ANJOU

Région : Anjou – Val de Loire

Appellation : AOP Cabernet d'Anjou

Cépages : Cabernet franc, cabernet sauvignon

Teneur en alcool : 11%

Teneur en sucre : 40 g/L

Contenance : 75 cl



LE DOMAINE ET LE VIN

Le Domaine : Le Domaine des deux Arcs est situé au cœur de la commune de Martigné-Briand. Nous disposons de 53 Ha de vigne étendue sur différentes aires d'appellations (Anjou, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Savennières). Le domaine est en culture raisonnée depuis presque 20 ans (utilisation d'engrais vert, travail des sols, ...). Nous sommes continuellement à la recherche de méthode pour produire mieux afin de proposer des vins toujours plus sains et de meilleures qualités.

Terroir : Limon argilo-sableux sur argiles altérés

Vendange : Récolte mécanique en octobre à maturité phénolique

Vinification : pressurage doux après 16 heures de macération. Puis fermentation à 16°C, mutage au filtre tangentiel pour diminuer les doses de sulfites

Élevage : Pas d'élevage



DÉGUSTATION

Robe : Rose soutenue au reflet rouge

Nez : Arômes de fruits rouges, frais et friand

Bouche : Souple et douce avec un équilibre élégant



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Conservation : 3 ans

Température de service : 8-10 °C

Accords mets & vins : A tout moment de la journée, à l'apéritif, salade estival et cuisine asiatique.

DOMAINE DES DEUX ARCS

11 RUE DU 8 MAI 1945 - MARTIGNÉ-BRIAND - 49540 TERRANJOU

02.41.59.47.37 – do2arc@wanadoo.fr

