



Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



ANJOU - CABERNET FRANC 2021

Terroir :

Limons argileux, sous-sol schisteux

Cépages :

100% Cabernet Franc

Vinification :

Assemblage de parcelles de 35 à 45 ans. Vendanges manuelles, tri à la parcelle. Vendange égrappée à 100%, macération pré-fermentaire à froid. Un remontage/jour léger pour extraire en douceur pendant une quinzaine de jours. Élevage 8 mois en cuve.

Note de dégustation:

Robe grenat.

Notes d'épices avec des arômes de fruits rouges. Nez fin et intense.

La bouche est riche et ample, on retrouve le fruité avec un côté acidulé, tanins soyeux.

Bon potentiel de garde

Conseil d'accompagnement :

A déguster sur des plats de viande en sauce, fromages, sur des légumes d'automne ou un planche de charcuteries.

Conseil de dégustation :

A boire dès maintenant ou peut être gardé 4 - 5 ans

Servir entre 14 et 16°C.





Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



ANJOU - CABERNET FRANC 2021

Terroir :

Clay-loam, schist subsoil

Grapes varieties:

100% Cabernet Franc

Vinification :

Blend of parcels aged of 35 to 45 years old. Hand-harvested, sorting in the vineyard. 100% destemmed, cold maceration. One gentle pump over per day to extract slowly tannins and color during fifteen days. Ageing 8 months in tank.

Tasting notes :

Genat color. Spicy nose, with red fruits notes. Good tannins delicacy, rich and ample mouth.

Easy to drink wine, with a good potential of ageing

Food pairing :

Enjoy with meat dishes, cheese plare or with autumn vegetables.

Tasting advices :

Ready to drink now, can wait 4 - 5 years

Serving temperature 14 - 16°C.

