



# Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti  
Vignerons

## CABERNET D'ANJOU 2023



### **Terroir :**

Altérites de Schistes

### **Cépages :**

100% Cabernet Franc

### **Vinification :**

Assemblage de parcelles âgées de 25 à 45 ans, vendanges manuelles. Pressurage lent, débouillage à froid, fermentation entre 16 et 18°C. Arrêt de la fermentation alcoolique par le froid (<10°C) afin de limiter l'emploi de sulfites. Élevage 6 mois en cuve. Sucres résiduels naturels 35 g/L

### **Note de dégustation:**

Robe couleur corail aux reflets orangés. Nez intense de petits fruits rouges ( framboise, groseilles) et d'agrumes (pamplemousse). Également quelques notes florales. Vin acidulé qui s'équilibre avec la douceur apportée par le sucre.

### **Conseil d'accompagnement :**

Se mariera avec des grillades, à l'apéritif ou des salades estivales. Accord possible avec des plats sucrés/salés, épicés ou un dessert.

### **Conseil de dégustation :**

A boire dès maintenant ou peut être gardé 3-4 ans  
Servir entre 8 et 10°C.





# Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti  
Vignerons

## CABERNET D'ANJOU

2023



### **Terroir :**

Schist degradation

### **Grapes varieties:**

100% Cabernet Franc

### **Vinification :**

Blend of parcels aged of 25 to 45 years old. Hand harvested. Slow pressing, cold settling, alcoholic fermentation between 16 and 18°C. Alcoholic fermentation is stopped by cold (<10°C) to reduce sulfites use. Ageing 6 months in tank. Natural residual sugar : 35 g/L

### **Tasting notes :**

Bright coral color. Intense notes of red fruits (raspberry, redcurrant), citruses (grapefruit) and floral notes. Sugar gives roundness to the wine well balanced with acidity.

### **Food pairing :**

Enjoy for the aperitive, with grilled meats and summer salads. Will pair with sweet/salty mixes dishes or spicy food.

### **Tasting advices :**

Ready to drink now, can wait 3 - 4 years

Serving temperature 8 - 10°C.

