



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), citrus (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.

