

Lys du Château de la Genaiserie

Cabernet d'Anjou 2009

● **AOC Cabernet d'Anjou (Semi sec)**

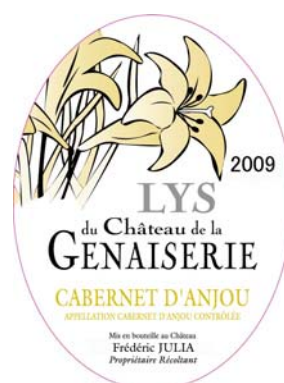


Vinification

Vendange manuelle. Macération d'une nuit en raisin entier. Pressurage lent. Fermentation avec contrôle des températures.

Dégustation

Robe intense et éclatante. Nez puissant marqué par les fruits rouges (framboise). Bouche d'une grande fraîcheur, avivée par un léger perlant. Belle persistance aromatique avec une finale délicieusement onctueuse.



Conditionnement :

Bouteille Anjou écusson blanche

EAN n° 3 760111 260218 / EAN carton 6 bouteilles à plat n° 3 760111 260236

Appellation	:	AOC Cabernet d'Anjou
Millésime	:	2009
Cépage	:	100% Cabernet Franc
Sol	:	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de Plantation	:	4500 pieds / hectare
Sucre Résiduel	:	41 g/l
Acidité Totale	:	4,80 g/l H2SO4
Alcool	:	11% vol.