



HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

2022

CABERNET D'ANJOU



Haute-Perche est le révélateur du terroir de l'Aubance. Il marque le savoir-faire de femmes et d'hommes engagés en faveur d'une viticulture durable, respectueuse de l'environnement. Voici des vins francs et droits, biologiques et biodynamiques, subtils et élégants, uniques et reconnus.

Nature du terroir : argilo-schisteux
Âge des vignes : 40 ans en moyenne
Cépages : 100 % cabernet franc
Potentiel de garde : 2 à 3 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE

En culture biologique pour le respect de l'environnement et la qualité organoleptique optimale des raisins, vignoble palissé et en enherbement naturel maîtrisé.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Assemblages de jus issus d'un pressurage direct et d'une macération pelliculaire. Fermentation et élevage en cuves inox thermorégulées. Stabilisation tartrique par le froid.



DÉGUSTATION

Rosé tendre d'une robe rose intense et des arômes de petits fruits rouges bien mûrs. La bouche est ronde, équilibrée avec une finale tonique.

ACCORDS

Vin d'apéritif, servi sur des mets aigre-doux, légèrement épicés, en dessert avec une salade de fruits ou un fraisier.

SERVICE

Service entre 8°C et 10°C.