



Domaine Escogriffe

CABERNET D'ANJOU

## Millésime 2018

*Dénomination* : Appellation d'Origine Contrôlée Cabernet d'Anjou

*Date des vendanges* : 25 Septembre 2019

*Cépage et localisation*: Cabernet Franc provenant de plusieurs terroirs.

*Conditions climatiques du millésime* : Le Printemps très humide, qui s'est éternisé jusqu'aux portes de l'été a engendré un sacré stress chez les vignerons... Cette humidité ambiante favorise effectivement l'apparition et le développement des maladies fongiques, telle que le mildiou. Heureusement, les mois de Juillet et Août ont été secs et ont permis de rétablir un état sanitaire convenable au vignoble. Par ailleurs, la magnifique arrière-saison dont l'Anjou a bénéficié entre Septembre et mi-Novembre a favorisé la bonne maturité des raisins.

*Âge moyen des vignes* : 20 ans

*Rendements* : 55 hl/ha

*Production annuelle* : 2 370 bouteilles

*Degré d'alcool* : 13 %

*Potentiel de garde* : à boire jeune de préférence

*Vinification* : Pressurage direct du Cabernet. Vinification et élevage en cuve fibre. Fermentation stoppée à 20 g/L de sucres résiduels par choc au froid et filtration fine.

### *Conseils de dégustation :*

- A déguster à 8°C
- A déguster sur des bouchées apéritives, de la charcuterie fine, des sucrés-salés.
- Accompagne bien les cuisines du monde
- Parait pour accompagner des desserts aux fruits rouges

### *Description du millésime 2018*

*Œil* : robe rose aux reflets saumonés

*Nez* : arômes de petits fruits rouges, léger mentholé

*Bouche* : équilibrée avec attaque ronde, fraîcheur qui vient donner de la longueur en bouche. Vivacité car richesse en sucre relativement faible. Marqué par un Cabernet ramassé assez mûr (notes tanniques proches d'un rouge).