



SIMPLICITÉ ÉTHIQUE | POUR DÉCOUVRIR LES VINS DU CHÂTEAU

Cabernet d'Anjou

Château de Passavant



Le Cabernet d'Anjou représente la tradition des vins demi-secs de notre région.

Servi à l'apéritif, en entrée sur un melon rafraîchi.

Il est étonnant sur la cuisine exotique. ■



ISSU
DE RAISINS DEMETER

Caractéristiques

- **Cépage** : 50 % cabernet franc, 50 % cabernet sauvignon.
- **Terroir** : altération de métagrauwacke et schiste vert
- **Récolte** : mécanique
- **Vinification** : fermentation à température contrôlée après macération de courte durée .
- **Accord** : cuisine exotique, épicée, asperge,

Analyse

- % volume acquis : 11 ,7% volume
- Acidité totale : 3,58 g/l
- Dioxyde de soufre total : 54 mg/l
- Sucre résiduel : 23,4 g /l

