4 Cabernet d'Anjou Rosé - 2021



Lycée viticole de Montreuil-Bellay

Région : Val de Loire

Cépage : Cabernet Franc

Sol : Graves limono-argilo-sableuses

Couleur : Rosé

Vinification : Vendange manuelle - Elevage 3 mois en cuve inox

Prix: 6,20 €

Robe rose
aux reflets cuivrés limpides.

Nez complexe, avec des notes de fruits rouges (fraises, groseilles, framboises), d'agrumes et de bonbon anglais.

Attaque souple. Bonne vivacité en milieu de bouche et finale douce.

Accord mets et vin :

Apéritif - Entrées froides
Melon - Desserts aux fruits rouges

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Température de dégustation : 10° C

Durée de garde : 3 - 4 ans

Idée de recette

Feuilletés poire-roquefort et jambon cru

Diviser la pâte en quatre parties.
Disposer une tranche de jambon et demi sur chaque part.
Peler et découper la poire en petits morceaux, puis la répartir sur chacune des parts.
Mettre 20 g de roquefort sur chaque part.

Puis replier sur elle-même chacune des parts pour former quatre feuilletés.
Les retourner pour qu'ils ne s'ouvrent pas pendant la cuisson et faire cuire 20 minutes th 7.

Bonne dégustation !