

# Anjou rouge 2024



**100% Cabernet Franc**



**Argilo-schisteux**

## Conseil de dégustation

L'Anjou Rouge séduit par son caractère souple et gourmand, offrant une dégustation empreinte de finesse et d'élégance. Cette cuvée accompagne parfaitement des viandes grillées, des volailles ou encore des fromages légers. Il peut être apprécié jeune pour sa fraîcheur et sa vivacité, mais offre également un beau potentiel de garde de 3 à 5 ans, permettant à ses arômes de gagner en profondeur et en complexité.

## Note de dégustation

**Robe** : rouge grenat aux reflets rubis.

**Nez** : intense et frais avec de beaux arômes de petits fruits rouges et noirs et de subtiles notes poivrées.

**Bouche** : souple et gourmande avec une finale tout en finesse et des tanins soyeux.

Servir légèrement frais, 14°C

## Historique

Le Domaine Cady est situé dans la Vallée de la Loire, aux abords du village de Saint Aubin de Luigné au sud d'Angers. Le Domaine a été créé en 1927. Alexandre Cady, représentant de la 4<sup>e</sup> génération de vigneron du domaine, en assure aujourd'hui la direction. Converti en agriculture biologique depuis 2011, le domaine conjugue avec harmonie l'élaboration de vins d'exception et un engagement sincère envers la préservation de l'environnement et de la biodiversité.

## Analyse

Alcool : 12.5%

Acidité : 3.4 g/L en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pH : 3.5

Sucre : 0 g/L

Age des vignes : 20 ans

Vinification : Vendange entièrement égrappée avant d'entamer une cuvaision d'environ 10 jours (25°C), fractionnée par des remontages

Elevage : 3 à 6 mois en cuve avec soutirage et aération.

Quantité cols : 11 000 bouteilles 0.75L



**DOMAINE CADY**

vin de loire

Domaine Cady  
410 rue Sainte Catherine  
49190 ROCHEFORT-SUR-LOIRE  
02 41 78 33 69  
[www.domainecady.fr](http://www.domainecady.fr)  
[contact@domainecady.fr](mailto:contact@domainecady.fr)

