

# SAVEUR du CHÂTEAU DE LA GENAISERIE

## AOC Cabernet d'Anjou 2024



Appellation	AOC Cabernet d'Anjou
Millésime	2024
Cépage	100% Cabernet Franc
Sol	argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de plantation	4500 pieds/hectare
Sucre Résiduel	39.9 g/l
Acidité Totale	4.54 g/l H2SO4
Alcool	10% vol.

### ❖ Viticulture

Agriculture biologique.

### ❖ Vinification

Vendange manuelle. Macération d'une nuit en raisin entier.  
Pressurage lent. Fermentation avec contrôle des températures.

### ❖ Dégustation

Robe intense et éclatante. Nez puissant marqué par les fruits rouges (cerise) et de petites notes de fruits exotiques. Bouche d'une grande fraîcheur, avivée par un léger perlant. Belle persistance aromatique avec une finale délicieusement onctueuse.

### ❖ Conditionnement

Bouteille "Anjou écusson"  
EAN: 3 760111 260218  
Carton de 6 ou 12 bouteilles  
Palette 120x80

