Cabernet d'Anjou rosé demi-sec Bonhomme

Région	Val de Loire / Centre
Appellation	Cabernet d'Anjou
Producteur	Auguste Bonhomme
Contenance	75cl
Cépages	Cabernet franc.
Temp. de service	8 à 10°
Durée de garde	5 ans

Accords avec familles de plats

APERITIF

CUISINE DU MONDE

DESSERTS

VOLAILLES



Commentaire de dégustation

Ce vin, consommé jeune, a toutes les caractéristiques d'un grand vin rosé frais et distingué. Il peut aussi être conservé de très longues années. En effet, son équilibre sucre acidité en fait également un vin de garde. Il doit être consommé frais, soit en apéritif, soit avec des poissons ou crustacés (à servir entre 8°C et 10°C), mais peut tout aussi bien accompagner charcuteries, volailles et viandes blanches. Le Cabernet d'Anjou peut être consommé tout au long de l'année.