



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

CABERNET ROSE CAPRICE

IGP VAL DE LOIRE

Compagnon idéal de l'apéritif, ce vin gourmand accompagne également les desserts sucrés (tartes tatin, glaces, etc.). A consommer dans l'année qui suit la récolte..



An ideal aperitif companion, this gourmet wine also accompanies sweet desserts (tarts, ice creams, etc.). To consume in the year following the harvest.



FICHE TECHNIQUE

CEPAGE Cabernet franc

VINIFICATION Egrappage, puis légère macération en pressoir, pendant environ 5 heures. Fermentation à basse température, et arrêt de cette dernière avant que tous les sucres ne soient transformés en alcool. Cette vinification en demi sec permet de conserver tout le fruit et le caractère gourmand du cépage Cabernet franc.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : assez pâle avec une belle teinte violette.

Arômes : nez intense et caractéristique de petits fruits rouges, d'agrumes et une légère pointe végétale qui lui confère sa fraîcheur.

Bouche : attaque en bouche très fruitée, avec une explosion d'arômes très frais (agrumes, fruits exotiques). Le milieu de bouche légèrement acidulé s'efface ensuite pour laisser place à la sucrosité.