

## AOP Cabernet d'Anjou

### Songe d'Hélène



- ❖ **Cépage** : 100 % Cabernet Franc
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Silex
- ❖ **Elevage** : Cuve inox
- ❖ **Age de la vigne** : 30 ans
- ❖ **Récolte** : Mécanique
- ❖ **T° de dégustation** : 6 à 8°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Dessert léger, pâtisserie, salade, viande blanche en sauce (Vin de soleil)

#### ❖ **Commentaire de sommelier :**

Conçu dans un style très charmant, envoûtant, avec une touche de sucrosité. Le Songe d'Hélène présente de jolies notes de fruit murs tel que des arômes de compotes de framboise et cassis ainsi que quelques notes d'épices.

Le Cabernet Franc est mis en valeur grâce à son élégance et son équilibre, la richesse du vin est très bien contrôlée et donne une dimension de fraîcheur qui viens couper la sucrosité. Un vin rafraichissant lors de journées ensoleillées.



Domaine Armand David

122 Route du Puy Notre Dame  
Messemé  
49260 Vaudelnay  
France

02 41 52 20 84

[contact@armand-david.com](mailto:contact@armand-david.com)



[www.armanddavid.com](http://www.armanddavid.com)

