



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **Anjou - rouge - Domaine Cady - Bio**

**Appellation :** Anjou AOC

---

**Cépage :** 100% Cabernet Franc

---

**Région :** Loire

---

**Vinification :** Les raisins sont récoltés manuellement afin d'écartier les raisins abîmés. La vendange est entièrement égrappée avant d'entamer une cuvaison d'environ 10 jours (25°C), fractionnée par des remontages. Le vin est ensuite élevé 3 à 6 mois en cuve avec soutirage et aération.

---

**Garde :** 3 à 5 ans

---

**Dégustation :** Robe: rouge rubis grenat. Nez: intense avec de beaux arômes de fruits rouges. Bouche: souple et ronde avec une finale tout en finesse et des tanins soyeux. Accord mets et vin: viandes grillées, volailles, fromages légers.

---

**Accords :** viandes grillées, volailles, fromages légers.

---

**Producteur :** Vignerons de père en fils depuis 1927 soit depuis quatre générations, le domaine compte aujourd'hui 28 Ha. Philippe et Sylvie CADY et leur fils Alexandre mettent leur savoir-faire et leur passion au service de la qualité. Notre exploitation est située à St Aubin de Luigné au cœur de l'appellation COTEAUX DU LAYON. Ses coteaux exposés plein sud bénéficient d'une situation privilégiée qui favorise le murissement de nos raisins. Le vignoble et ses vins sont certifiés « biologique. » par ECOCERT.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)