

# L'Aiglerie

## Anjou rouge

Le terroir de l'Aiglerie, orienté plein sud, entoure le château du même nom et domine la vallée du Layon. Un environnement privilégié qui donne à ce vin profondeur et élégance.



Domaine du Clos de l'Élu  
Thomas et Charlotte Carsin  
Route de Bellevue  
49190 St Aubin de Luigné  
Tél : 02 41 78 39 97  
chai@closdelelu.com  
[www.closdelelu.com](http://www.closdelelu.com)

<b>Cépage</b>	Cabernet franc 90% Grolleau 10%	
<b>Terroir</b>	Anjou noir, St Aubin de Luigné, parcelle de l'Aiglerie	
<b>Roche-mère</b>	Grès et poudingue	
<b>Age des vignes</b>	35 ans	
<b>Rendements</b>	30 hl / ha	
<b>AOC</b>	Anjou	13% vol



### Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.  
Fermentations naturelles (levures indigènes). Macération en grappes entières de 3 à 5 semaines. Décuvage puis assemblage des vins de gouttes et vin de presse. 12 mois d'élevage en barriques patinées puis 12 mois en cuve. Pas de filtration.

### Notes de dégustation

Un premier nez chocolat-menthe avec des notes de tabac s'ouvre sur le fruit rouge et évolue sur des arômes racinaires. Une bouche à l'attaque veloutée et fraîche qui se précise sur des tanins fins et serrés. Belle longueur en fin de bouche.

### Pour l'apprécier

Le servir autour de 16 °c (carafage recommandé). Accompagne des viandes rouges aux herbes et légumes confits. Les plus audacieux testeront l'accord avec un filet de bonite poêlé accompagné d'une purée de betterave au vinaigre balsamique. L'Aiglerie s'apprécie dès à présent et vieillira encore 10 belles années.

CLOS DE L'ÉLU

Millésime 2014  
Sept 2016