

Bastingage

Anjou blanc

Un vin qui vous embarque vers le large. Un vin sur lequel vous pouvez vous appuyer pour séduire, envoûter, charmer... à condition d'être bien accompagné ! Pas de doute, les grands blancs sont en Anjou.



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

Cépage	Chenin 100%
Terroir	Anjou noir, St Aubin de Luigné, terroirs de l'Aiglerie, et des Barres
Roche-mère	Schistes gréseux et schistes friables
Age des vignes	30 ans
Rendements	25 hl / ha
AOC	Anjou blanc 14% vol



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Pressurage direct et lent à la sortie de la vigne, avec sélection de jus. Fermentation naturelle (levures indigènes) et élevage en barriques patinées pendant 1 an. Fermentation malolactique complète.

Notes de dégustation

Le nez, profond et complexe, révèle des arômes beurrés. L'attaque, ample et grasse, laisse ensuite s'exprimer une superbe minéralité très typique des terroirs de schistes. De belles notes d'agrumes rappelant le citron confit. Un vin de gastronomie qui appelle un plat.

Pour l'apprécier

Le servir autour de 12 °C après ouverture d'une heure. Se déguste autour de poissons à chair ferme (bar, St Pierre), d'une salade de coques au coriandre, d'un filet de sandre et sa purée de panais sauce vierge aux quartiers de pamplemousse. Accompagne également des fromages comme le valençay, le comté ou le chèvre.

Bastingage s'apprécie dès à présent et devrait vous faire tanguer sainement encore pendant une bonne dizaine d'années.

CLOS DE L'ÉLU

Millésime 2015
Sept 2016