

# Ephata

## Anjou blanc

De la rencontre entre le chenin de vieilles vignes soixantaines et de la jarre en terre cuite, est né ce grand vin blanc. Un hommage à la terre et aux hommes qui la façonnent. Et maintenant, « ouvre-toi » !

Etiquette réalisée à partir d'une enluminure originale signée Amandine Lefebvre. [luxetlumen.fr](http://luxetlumen.fr)



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](mailto:chai@closdelelu.com)  
[www.closdelelu.com](http://www.closdelelu.com)

<b>Cépage</b>	Chenin
<b>Terroir</b>	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné, terroirs des Gaudumaux
<b>Roche-mère</b>	Schiste gréseux
<b>Age des vignes</b>	70 ans
<b>Rendements</b>	20 hl / ha
<b>AOC</b>	Anjou 13,5% vol



### Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.  
Pressurage lent et fermentation en barriques (levures indigènes). Elevage de 18 mois dont 12 en amphores (jarres en terre cuite de 140 l) puis 6 en cuve.

### Notes de dégustation

Un vin cristallin d'une grande pureté aromatique. Un nez subtil dévoilant des arômes frais et fruits exotiques (ananas). En bouche, l'attaque est soyeuse et enveloppante puis s'étire sur des notes iodées. Un chenin à la structure presque tannique, élégant et atypique, un grand vin de gastronomie.

### Pour l'apprécier

Une merveille sur un carpaccio de cabillaud ou de daurade vinaigrette chermoula (coriandre, menthe, citron, huile d'olive, ail, paprika). Plus généralement, sur des poissons, viandes blanches ou volaille cuisinées au citron... ou encore sur des plats exotiques. Laissez le charme opérer, Ephata fera le reste.

Vin disponible en magnum ou bouteille de 75 cl.

CLOS DE L'ÉLU

Millésime 2014  
Sept 2016