

Roc'h Avel

Anjou blanc

La roche, le vent, le vin... Qui mieux que des vieilles vignes pour mettre en avant le sublime terroir de l'Aiglerie ? Une interprétation 100% Chenin et sans artifice qui prouve que certains terroirs se suffisent à eux-mêmes.



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, val de Loire, terroir de l'Aiglerie
Roche-mère	Schistes gréseux et quartz
Age des vignes	70 ans
Rendements	25 hl / ha
AOC	Anjou blanc 14% vol



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Pressurage direct des grappes entières. Fermentation naturelle (levures indigènes) en cuve. Elevage sur lies fines en cuve pendant 6 mois (pas de batonnage).

Notes de dégustation

Le nez s'ouvre sur des arômes de réglisse et de fenouil puis s'étire sur la poire mûre et l'amande fraîche. En bouche, le vin dévoile des sensations de fraîcheur saline et anisée. Le volume est présent, tout en étant associé à beaucoup de tendresse et d'élégance.

Pour l'apprécier

Servi autour de 12 °C, ce vin accompagnera coquillages et fruits de mer de l'Aber-Wrac'h mais aussi du fromage de chèvre frais à l'huile d'olive et aux herbes ou des supions farcis à la purée d'artichauts poivrée. A déguster dès à présent ou dans les 10 ans.


CLOS DE L'ÉLU