

Terre !

vin de pays blanc

Pur sauvignon sur schistes vinifié naturellement en cuve et élevé sur lies fines. Un vin aérien, tranchant et minéral.



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	Sauvignon blanc 80%, grolleau gris 20%
Terroir	Anjou noir, val de Loire, terroir des Barres
Roche-mère	Schistes gréseux
Age des vignes	de 20 à 45 ans
Rendements	25 hl / ha
IGP	Vin de pays du Val de Loire 14% vol



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Pressurage direct sur grappes entières. Fermentation naturelle (levures indigènes) en cuve. Elevage sur lies fines en cuve pendant 1 an.

Notes de dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes intenses de fruits blancs voire de fleur blanche. En bouche, il est vif et tranchant, doté d'une belle persistance. Une expression aromatique autour des fruits blancs et du végétal (menthe, anis).

Pour l'apprécier

Servi autour de 12 °c, ce vin sera très apprécié en bord de mer pour accompagner huîtres et coquillages. Il se marie également avec un poisson à l'oseille ou accompagné de tendres pousses d'épinards, d'un tartare de gambas aux agrumes ou d'un fromage de chèvre frais.


CLOS DE L'ÉLU

Millésime 2015
Sept 2016