

# 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](http://www.closdelelu.com)

<b>Cépage</b>	Sauvignon blanc 90%, grolleau gris 10%
<b>Terroir</b>	Anjou noir, val de Loire, terroir des Barres
<b>Roche-mère</b>	Schistes gréseux
<b>Age des vignes</b>	de 20 à 45 ans
<b>Rendements</b>	25 hl / ha
<b>IGP</b>	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