

Roc'h Avel

Vin de France blanc

La roche, le vent, le vin... Une interprétation en blanc et sans artifice qui montre que bien souvent le raisin se suffit à lui-même.

Illustration Tanguy de Sagazan



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

| | |
|----------------|---|
| Millésime | 2018 |
| Cépage | Chenin 55%, Sauvignon blanc 30%, Grolleau gris 15% |
| Terroirs | Anjou noir, val de Loire, terroirs de l'Aiglerie et des Barres |
| Roche-mère | Schistes gréseux, quartz et cinérite |
| Age des vignes | 50 à 70 ans |
| Rendements | 25 hl / ha 14% vol |



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Pressurage direct des grappes entières. Vinification naturelle (levures indigènes) et élevage d'un an en cuve. Fermentation malolactique complète.

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 poivrade. A déguster dès à présent ou dans les 10 ans.

— — — — —
*
TERRE DE L'ÉLU

Charlotte et Thomas Carsin, vignerons

Mise en bouteille : 05/2019
MAJ 07/2019