

# Bastingage

## Anjou blanc

Un vin qui vous embarque vers le large. Un vin sur lequel vous pouvez vous appuyer pour séduire, envoûter, charmer... à condition d'être bien accompagné ! Pas de doute, les grands blancs sont en Anjou.



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

<b>Millésime</b>	2017
<b>Cépage</b>	Chenin
<b>Terroir</b>	Anjou noir, St Aubin de Luigné, l'Aiglerie, les Barres, Chaume et les Bruandières
<b>Roche-mère</b>	Schistes gréseux et schistes friables
<b>Age des vignes</b>	entre 20 et 40 ans
<b>Rendements</b>	20 hl / ha 14,5% vol



### Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.  
Pressurage direct et lent des grappes entières à la sortie de la vigne, avec sélection de jus. Vinification naturelle (levures indigènes) et élevage en barriques patinées pendant 1 an. Fermentation malolactique complète.

### Notes de dégustation

Le nez, profond et complexe, révèle des arômes beurrés. L'attaque, ample et grasse, laisse ensuite s'exprimer une superbe minéralité très typique des terroirs de schistes. De belles notes d'agrumes rappelant le citron confit. Un vin de gastronomie qui appelle un plat.

### Pour l'apprécier

Le servir autour de 12 °c après ouverture d'une heure. Se déguste autour de poissons à chair ferme (bar, St Pierre), d'une salade de coques au coriandre, d'un filet de sandre et sa purée de panais sauce vierge aux quartiers de pamplemousse. Accompagne également des fromages comme le valençay, le comté ou le chèvre.

Bastingage s'apprécie dès à présent et devrait vous faire tanguer sainement encore pendant une bonne dizaine d'années.

CLOS DE L'ÉLU

Mise en bouteille : 01/2019  
MAJ : 01/2019