

Ephata

Anjou blanc

De la rencontre entre le chenin de vieilles vignes septuagénaires et de la jarre en terre cuite, est né ce grand vin blanc. Un hommage à la terre et aux hommes qui la façonnent. Et maintenant, « ouvre-toi » !

Millésime	2016
Cépage	Chenin
Terroir	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné, terroirs des Gaudumaux et du clos de l'Élu
Roche-mère	Schiste gréseux
Age des vignes	70 ans
Rendements	15 hl / ha 13,5% vol



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Pressurage lent sur grappes entières. Vinification naturelle et élevage en amphores en grés (10hl) pendant 1 ans puis élevage d'1 ans en jarres de terre cuite de 140 l. Fermentation malolactique complète.

Notes de dégustation

Un vin cristallin d'une grande pureté aromatique. Un nez subtil dévoilant des arômes frais et fruits exotiques (ananas). En bouche, l'attaque est soyeuse et enveloppante puis s'étire sur des notes iodées. Un chenin à la structure presque tannique, élégant et atypique, un grand vin de gastronomie.

Pour l'apprécier

Une merveille sur un carpaccio de cabillaud ou de daurade vinaigrette chermoula (coriandre, menthe, citron, huile d'olive, ail, paprika). Plus généralement, sur des poissons, viandes blanches ou volaille cuisinées au citron... ou encore sur des plats exotiques. Laissez le charme opérer, Ephata fera le reste.

Vin disponible en magnum ou bouteille de 75 cl.

CLOS DE L'ÉLU

Mise en bouteille : 10/2018
MAJ : 01/2019



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