

# Maupiti

## Vin de France rouge

Les langueurs océanes... Un concentré de finesse et de tendresse pour ce rouge que l'on aborde comme terre insulaire, une île mystérieuse et pacifique que l'on a envie d'explorer.



Illustration Tanguy de Sagazan

Millésime	2018
Cépage	Gamay, cabernet franc et grolleau
Terroir	Anjou noir, val de Loire, terroirs des Bruandières, des Barres et de l'Aiglerie
Roche-mère	Schistes et quartz
Age des vignes	de 20 à 45 ans
Rendements	20 hl / ha 13 % vol



### Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Un véritable travail d'infusion de grappes entières. Vinification naturelle en cuves, élevage en cuve bois tronconique.

### Notes de dégustation

Le nez est subtil et gourmand. En bouche, c'est une véritable corbeille de fruits rouges en infusion, avec des notes légèrement épicées. Un vin tout en finesse et en souplesse.

### Pour l'apprécier

Servi autour de 12 °c, ce vin accompagnera bien sûr un tartare de thon rouge polynésien aux baies roses, mais aussi de la viande de grison marinée à l'huile d'olive et au citron, ou, tout simplement du jambon de Pata Negra bellota. A déguster dès à présent ou dans les 10 ans.

Vin disponible en magnum ou bouteille de 75 cl.

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)

— — — — —  
\*  
TERRE DE L'ÉLU

Charlotte et Thomas Carsin, vignerons

Mise en bouteille : 05/2019  
MAJ : 07/2019