

L'Aiglerie

Anjou rouge

Le terroir de l'Aiglerie, orienté plein sud, entoure le château du même nom et domine la vallée du Layon. Un environnement privilégié qui donne à ce vin profondeur et élégance.



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 | 2014 |
| Cépage | Cabernet franc 90% Grolleau 10% |
| Terroir | Anjou noir, St Aubin de Luigné, parcelle de l'Aiglerie |
| Roche-mère | Quartz, grès, poudingue, |
| Age des vignes | 40 ans |
| Rendements | 30 hl / ha 12,5% vol |



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Fermentations naturelles (levures indigènes). Macération en grappes entières de 4 à 5 semaines. Décuvage puis assemblage des vins de gouttes et vin de presse. 12 mois d'élevage en cuve puis 12 mois en barriques patinées. Pas de filtration. Vin stocké en bouteille pendant 4 années.

Notes de dégustation

Un premier nez chocolat-menthe avec des notes de tabac s'ouvre sur le fruit rouge et évolue sur des arômes racinaires. Une bouche à l'attaque veloutée et fraîche qui se précise sur des tanins fins et serrés. Belle longueur en fin de bouche.

Pour l'apprécier

Le servir autour de 16 °c. Accompagne des viandes rouges aux herbes et légumes confits. Les plus audacieux testeront l'accord avec un filet de bonite poêlé accompagné d'une purée de betterave au vinaigre balsamique.

L'Aiglerie s'apprécie dès à présent et vieillira encore 10 belles années.


CLOS DE L'ÉLU