

# Le Baiser d'Alexandrie

## Vin de pays « orange »

Un jardin suspendu sur les bords du Nil, un baiser échangé au pied du Phare d'Alexandrie, des épices, de la terre cuite, de l'ocre, des parfums envoutants... Un hommage à notre grand-père qui passe d'un millénaire à l'autre avec sagesse et enthousiasme !

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](http://www.closdelelu.com)

Millésime	2016
Cépage	Grolleau gris
Terroir	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné, terroir de L'Aiglerie
Roche-mère	Pierre carrée (cinérite)
Age des vignes	50 ans
Rendements	15 hl / ha 12% vol



### Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Vinification naturelle. Macération en grappes entières en amphores de terre cuite pendant 9 mois avant pressurage et mise en bouteille sans filtration.

### Notes de dégustation

Le bouquet évoque les parfums méditerranéens: herbes sèches, épices, agrumes (orange). Un vin puissant et équilibré. Des tanins présents sans être imposants, de la rondeur sans la lourdeur. Laissez-vous surprendre !

### Pour l'apprécier

Température de service autour de 12°. Pour l'apprécier, explorez le thème de la cuisine méditerranéennes : de l'ail, des olives, des épices... Ce vin accompagnera également une assiette de charcuterie ibérique, des filets anchois marinés (préparés par notre ami Philippe Bordes) accompagnés par exemple d'une purée de lentille aux olives de kalamata, un canard à l'orange ou un carry de poulet.

A boire dans les 5 ans.

CLOS DE L'ÉLU

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