

Désirade

vin de France blanc

Une sélection parcellaire de sauvignon blanc sur schistes. Un vin riche et gastronomique au caractère « extra-variétal ». Un vin que l'on désire comme une île que l'on accoste...



Terre de l'Élu
Thomas et Charlotte Carsin
Le Clos de l'Élu, Route de Bellevue
49190 St Aubin de Luigné
Tél : 02 41 78 39 97
chai@terredelelu.com
www.terredelelu.com

Millésime	2017
Cépage	Sauvignon blanc 100%,
Terroir	Anjou noir, val de Loire, terroir des Barres
Roche-mère	Schistes gréseux
Age des vignes	45 ans
Rendements	20 hl / ha 15% vol



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Pressurage direct des grappes entières. Vinification naturelle (levures indigènes) en barriques neuves de 500 l. Fermentation malolactique complète. Elevage sur lies fines (sans bâtonnage) en barriques pendant 12 mois.

Notes de dégustation

Un nez profond aux accents oxydatifs alliant des notes d'épices (gingembre, muscade) et d'oranges confites. En bouche, l'attaque est volumineuse et puissante et la finale persistante.

Pour l'apprécier

Servir autour de 12 °c, avec par exemple une belle volaille de Bresse à la crème et aux champignons (morilles, pleurotes...), ou une croûte aux morilles. A déguster dès à présent, ou dans les 10 ans.

— — — — —
*
TERRE DE L'ÉLU
Charlotte et Thomas Carsin, vignerons

Mise en bouteille : 10/2019
MAJ : 12/2019