

# Espérance

## Vin de France rouge

A l'origine, une parcelle de Pineau d'Aunis rescapée des arrachages des années 70-80 et une volonté de replanter ce cépage en sélection massale. Au final, un vin élégant, à la fois fruité et racé, droit mais tout en souplesse, fin tout en affirmant son caractère.



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

Millésime	2018
Cépages	Pineau d'Aunis
Terroir	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné, terroirs du Bois des Barres
Roche-mère	Sables, grès et poudingue
Age des vignes	Vieilles vigne de 60 ans et jeunes vignes de 6 ans
Rendements	30 hl / ha 12% vol



### Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Vinification naturelle (levures indigènes) en cuve. Macération de 10 jours en grappes entières. Elevage de 12 mois en en barrique (600l) et en jarre en argile. Pas de filtration.

### Notes de dégustation

Robe grenat clair, arômes floraux et poivrés (poivre de Sechuan, baies roses), attaque franche sur l'épice évoluant vers des notes florales. Une bouche tout en délicatesse, finale longue et précise. Un vin marqué par la finesse et l'élégance.

### Pour l'apprécier

Servi autour de 16°C carafé, ce vin accompagnera à merveille des plats relevés sur un tartare de thon rouge au gingembre, un filet mignon caramélisé ou sauce basque ou encore un romazava de boeuf (recette malgache)...

— — — — —  
  
TERRE DE L'ÉLU  
Charlotte et Thomas Carsin, vigneron

Mis en bouteille : 09/2019  
MAJ : 12/2019