

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.

Millésime	2018
Cépage	Gamay 50%, grolleau noir 30%, cabernet franc 20%
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	30 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 de 40 hl.

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 15 °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.

— — — — —

TERRE DE L'ÉLU
Charlotte et Thomas Carsin, vignerons

Mise en bouteille : 08/2019
MAJ : 12/2019



Illustration Tanguy de Sagazan

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