

L'Aiglerie

Vin de France

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.



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

Millésime	2016
Cépage	Cabernet franc 100%
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 13,5% vol



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Fermentations naturelles (levures indigènes). Infusion de grappes entières pendant 4 à 5 semaines. Décuvage puis assemblage des vins de gouttes et vin de presse. Elevé 30 mois en barriques patinées. Mis en bouteille sans filtration.

Notes de dégustation

Le nez s'ouvre sur des parfums de sous-bois, de petites baies et d'épices avec une grande complexité aromatique. La bouche est volumineuse et soyeuse et s'effile sur des tanins mûrs, fins et serrés. Une sensation de fraîcheur s'exprime par une touche végétale et mentholée. Grande persistance aromatique.

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.


TERRE DE L'ÉLU
Charlotte et Thomas Carsin, vigneron

Mise en bouteille : 08/2020
MAJ : 08/2020