

Ephata

Vin de France blanc

De la rencontre entre le chenin de vieilles vignes octogénaires et de la jarre en terre cuite, est né ce grand vin blanc. Un hommage à la terre et aux hommes qui la façonnent. Et maintenant, « ouvre-toi » !



Etiquette réalisée à partir d'une enluminure originale signée Amandine Lefebvre. luxetlumen.fr

Millésime	2018
Cépage	Chenin
Terroir	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné, terroirs des Gaudumaux et du clos de l'élu
Roche-mère	Schiste friables
Age des vignes	80 ans
Rendements	15 hl / ha 14 % vol



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Pressurage lent sur grappes entières. Vinification naturelle et élevage en amphores en grés (10hl) pendant 1 ans puis élevage d'1 ans en jarres de terre cuite de 140 l. Fermentation malolactique complète.

Notes de dégustation

Un vin cristallin d'une grande pureté aromatique. Un nez subtil dévoilant des arômes frais et anisés. En bouche, l'attaque est soyeuse et enveloppante puis s'étire sur des notes iodées. Un chenin à la structure presque tannique, élégant et atypique, un grand vin de gastronomie.

Pour l'apprécier

Une merveille sur un carpaccio de cabillaud ou de daurade vinaigrette chermoula (coriandre, menthe, citron, huile d'olive, ail, paprika). Plus généralement, sur des poissons, viandes blanches ou volaille cuisinées au citron... ou encore sur des plats exotiques. Laissez le charme opérer, Ephata fera le reste.

Vin disponible en magnum ou bouteille de 75 cl.

TERRE DE L'ÉLU
Charlotte et Thomas Carsin, vigneron

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

Terre de 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