

Entre deux mondes

Vin de France rouge

A la frontière des mondes, tant de rencontres et d'échanges se font. Du littoral partent des voiliers qui embarquent nos rêves et nos flacons. D'autres goélettes accostent pour livrer certains mystères de nos abysses. Cette cuvée matérialise la rencontre de ces deux univers, liquide et terrestre. Les explorateurs d'Under the Pole nous font rêver et nous les enivrons ...



Millésime	2022
Cépages	Chenin, Gamay, Grolleau
Terroir	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné
Sol	Quartz
Age des vignes	45 ans
Rendements	30 hl/ha
Vol/alc	12,5% vol
Certification	Ecocert



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.

Co-macération en cuve inox de Cabernet franc, Gamay, Pineau d'Aunis, Chenin et Grolleau gris égrappés. Vinification naturelle (levures indigènes). Elevage 50% en barrique de 600 litres et 50% en amphore pendant 1 an. Mise en bouteille sans filtration.

Notes de dégustation

Sous une robe d'un rubis éclatant se cachent des arômes qui nous font prendre le large. Un premier nez autour de la cerise et des fleurs séchées comme la violette laisse place à des notes légèrement anisées. Véritable vin de gastronomie, cette cuvée guidée par une trame minérale nous offre une attaque fraîche, s'ouvrant progressivement sur des notes végétales et épicées et soutenue par de fins tanins.

Pour l'apprécier

Idéalement servi entre 14 et 16°, ce vin accompagnera parfaitement des plats subtils et fins relevés par des aromates frais comme la citronnelle ou l'estragon. Du poulpe snacké, des marinades de viandes blanches, un tataki de bœuf ou encore des poissons gras comme la daurade accompagneront à merveille cette cuvée.

Terre de l'Élu

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


Charlotte et Thomas Carsin, vigneron

Mis en bouteille : 01/2024
MAJ : 01/2024