

# 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 » !*



Millésime	2021
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
Vol/alc	13 % vol
Certification	Ecocert



### 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.

Mis en bouteille au domaine le 17 janvier 2024.

### 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. Un service entre 10 et 12 ° lui permettra de se révéler au mieux.

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

— ✨ —  
**TERRE DE L'ÉLU**  
Charlotte et Thomas Carsin, vignerons

Mise en bouteille : 01/2024  
MAJ : 01/2024