

Magellan

Vin de France rouge

*Amateurs de grand large, vous qui cherchez l'ivresse, celle qui vous transporte d'un monde vers un autre. D'une mer à l'océan, plus grand et inconnu, qui accueille vos courses folles et incertaines, Et après le passage de détroits et goulets, revenez les cales pleines de nouvelles saveurs...
« Jamais le monde n'a été aussi grand qu'au lendemain du périple de Magellan »*



Millésime	2020
Cépage	Cabernet franc
Terroir	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné, terroir des Gaudumaux et Aiglerie
Sol	Schistes friables et cinérite
Age des vignes	80 ans
Rendements	20 hl / ha
Vol/alc	13 % vol
Certification	Ecocert



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Vendange égrappée mais non foulée, et mise directement en jarres de fermentation (400l). Macération de 4 semaines en jarres avec légers pigeages à la main. Pressurage et élevage de 20 mois en barriques patinées. Pas de filtration.
Mis en bouteille le 20 juillet 2022

Notes de dégustation

Le nez est profond et envoutant, sur des notes de réglisse. Les épices prennent le relais. Tout se joue en bouche, avec une structure tannique fine et ferme enrobée par un velouté à la fois riche et aérien. L'ensemble est volumineux et vous emporte vers le large.

Pour l'apprécier

Dans sa jeunesse, préférez des viandes à texture fine et goûteuse (agneau, chevreuil...) ou des magrets de canard aux griottes. Avec l'âge, il se mariera sans doute avec des viandes plus matures ou macérées (sanglier, bœuf...). Servi autour de 17°C.

Vin disponible en magnum ou bouteille de 75 cl.

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, vignerons

Mise en bouteille : 07/2021
MAJ : 12/2020