

Bastingage

Vin de France blanc

Un vin qui vous embarque vers le large. Un vin sur lequel vous pouvez vous appuyer pour séduire, envoûter, charmer... à condition d'être bien accompagné ! Pas de doute, les grands blancs sont en Anjou.



Millésime	2023
Cépage	Chenin
Terroirs	Anjou noir, St Aubin de Luigné, lieux dits l'Aiglerie, les Barres, les Bruandières et Chaume à Rochefort sur Loire
Sols	Schistes gréseux, schistes friables, quartz
Age des vignes	entre 20 et 40 ans
Rendements	40 hl / ha
Vol/alc	12,5 % vol
Certification	Ecocert



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Pressurage direct et lent des grappes entières à la sortie de la vigne, avec sélection de jus. Vinification naturelle (levures indigènes). Elevage en barriques de 500l pendant 1 an puis 4 à 5 mois complémentaires en cuve inox. Fermentation malolactique complète.
Mis en bouteille le 8 avril 2025 au domaine.

Notes de dégustation

Le nez, profond et complexe, révèle des arômes beurrés. L'attaque, ample et grasse, laisse ensuite s'exprimer une superbe minéralité très typique des terroirs de schistes. De belles notes d'agrumes rappelant le citron confit. Un vin de gastronomie qui appelle un plat.

Pour l'apprécier

Le servir autour de 12 °C après ouverture d'une heure. Se déguste autour de poissons à chair ferme (bar, St Pierre), d'une salade de coques à la coriandre, d'un filet de sandre et sa purée de panais sauce vierge aux quartiers de pamplemousse. Accompagne également des fromages comme le valençay, le comté ou le chèvre.

Bastingage s'apprécie dès à présent et devrait vous faire tanguer sainement encore pendant une bonne dizaine d'années.

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

— — — — —
★
— — — — —
TERRE DE L'ÉLU

Charlotte et Thomas Carsin, vigneron

Mise en bouteille : 04/2025
MAJ : 03/2025