

Espérance

Vin de France rouge

A l'origine, une parcelle de Pineau d'Aunis rescapée des arrachages des années 70-80 et une volonté de replanter ce cépage en sélection massale. Au final, un vin élégant, à la fois fruité et racé, droit mais tout en souplesse, fin tout en affirmant son caractère.



Millésime	2023
Cépages	Pineau d'Aunis
Terroir	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné, terroirs du Bois des Barres
Sols	Sables, grès et poudingue
Age des vignes	Les vieilles de 60 ans, les moyennes de 12 ans et les jeunes de 6 ans
Rendements	30 hl / ha
Vol/alc	12% vol
Certification	Ecocert



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Vinification naturelle (levures indigènes) en cuve. Macération de 10 jours en grappes entières. Elevage de 6 mois en demi-muids (600l) et 6 mois en cuve inox. Pas de filtration. Mis en bouteille au domaine le 8 avril 2025.

Notes de dégustation

Robe grenat clair, arômes floraux et poivrés (poivre de Sichuan, baies roses), attaque franche sur l'épice évoluant vers des notes florales. Une bouche tout en délicatesse, finale longue et précise. Un vin marqué par la finesse et l'élégance.

Pour l'apprécier

Servi autour de 16°C carafé, ce vin accompagnera à merveille des plats relevés sur un tartare de thon rouge au gingembre, un filet mignon caramélisé, une sauce basque ou encore un Romazava de bœuf (recette malgache).

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

Mis en bouteille : 04/2025
MAJ : 01/2024