

L'Aiglerie

Vin de France rouge

Le terroir de l'Aiglerie, orienté plein sud, entoure le château du même nom et domine la vallée du Layon. Un environnement privilégié qui donne à ce vin profondeur et élégance.



Millésime	2023
Cépage	Cabernet franc 100%
Terroir	Anjou noir, St Aubin de Luigné, parcelle de l'Aiglerie
Sols	Quartz, grès, poudingue
Age des vignes	45 ans
Rendements	35 hl / ha
Vol/alc	13 % vol
Certification	Ecocert



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Fermentations naturelles (levures indigènes). Infusion partielle de vendange entière et égrappée pendant 3 semaines. Elevé 18 mois en barriques patinées et 6 mois en en cuve. Mis en bouteille sans filtration le 20 octobre 2025 au domaine.

Notes de dégustation

Le nez s'ouvre sur des parfums de petites baies bien mûres et d'épices avec des notes de sous-bois. La bouche est délicate et gourmande et s'effile sur des tanins mûrs. Une sensation de fraîcheur s'exprime par une touche végétale et mentholée. Un vin juteux avec une grande persistance aromatique.

Pour l'apprécier

Le servir autour de 16 °c. Accompagne des viandes rouges aux herbes et légumes confits. Les plus audacieux testeront l'accord avec un filet de bonite poêlé accompagné d'une purée de betterave au vinaigre balsamique. L'Aiglerie s'apprécie dès à présent et vieillira encore 10 belles 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 : 10/2025
MAJ : 10/2025