

Maupiti

Vin de France rouge

Les langueurs océanes... Un concentré de finesse et de tendresse pour ce rouge que l'on aborde comme terre insulaire, une île mystérieuse et pacifique que l'on a envie d'explorer.



Millésime	2024
Cépage	Gamay 50%, Cabernet franc 50%
Terroir	Anjou noir, val de Loire, terroirs des Bruandières, des Barres et de l'Aiglerie
Sols	Schistes et quartz
Age des vignes	de 20 à 45 ans
Rendements	30 hl / ha
Vol/alc	11,5 % vol
Certification	Ecocert



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Un véritable travail d'infusion de grappes entières. Vinification naturelle en cuves, élevage de 10 mois en cuve bois tronconique de 40 hl.

Mis en bouteille le 21 août 2025 au domaine.

Notes de dégustation

Le nez demande à s'ouvrir et se révèle subtil et gourmand. En bouche, c'est une véritable corbeille de fruits rouges en infusion, avec des notes légèrement épicées et une structure veloutée. Un vin tout en finesse et en souplesse.

Pour l'apprécier

Servi autour de 15 °C, ce vin accompagnera bien sûr un tartare de thon rouge polynésien aux baies roses, mais aussi de la viande de grison marinée à l'huile d'olive et au citron, ou, tout simplement du jambon de Pata Negra Bellota. A déguster dès à présent ou dans les 10 ans.

Vin disponible en magnum ou bouteille de 75 cl.

— — — — —
★
— — — — —
TERRE DE L'ÉLU

Charlotte et Thomas Carsin, vigneron

Mise en bouteille: 08/2025
MAJ : 08/2025

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