

Parfum d'Eden

Vin de France blanc

Il suffit parfois d'une infime respiration, un subtil parfum que l'on hume, pour trouver l'inspiration de toute une vie. Cette fine fragrance nous rappelle la délicatesse d'un équilibre qui ne doit pas nous échapper pour donner à l'avenir les clés de la Vie créée sur terre....



Millésime	2022
Cépage	Chenin
Terroir	Anjou noir, Rochefort sur Loire, Chaume
Sols	Schiste
Age des vignes	25 ans
Rendements	30 hl / ha
Vol/alc	13 % vol
Certification	Ecocert



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Pressurage lent sur grappes entières. Vinification naturelle et élevage en barriques neuves de 500l puis un an en amphore de grés. Fermentation malolactique complète. Mis en bouteille au domaine le 8 avril 2025.

Notes de dégustation

Un vin blanc puissant, révélateur des terroirs de schistes. Le nez est droit et s'ouvre sur des notes végétales et iodées. Une bouche ample, précise et saline s'effile sur une grande longueur. Un grand chenin à boire à table !

Pour l'apprécier

Ce vin blanc s'accordera parfaitement avec des plats classiques comme des poissons en sauce, une volaille aux morilles ou une blanquette de veau. Il mettra également en valeur une cuisine aux accents orientaux, ou encore un poulet rôti aux clémentines et au pastis. Service conseillé entre 10 et 12 °.

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, vignerons

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