

Roc'h Avel

Vin de France blanc

La roche, le vent, le vin... Une interprétation en blanc et sans artifice qui montre que bien souvent le raisin se suffit à lui-même.



Millésime	2024
Cépage	Chenin 80%, Sauvignon blanc 20%
Terroirs	Anjou noir, val de Loire, lieux dits de l'Aiglerie et des Barres
Sols	Schistes gréseux, quartz et cinérite
Age des vignes	40 à 70 ans
Rendements	15 hl / ha
Vol/alc	13 % vol
Certification	Ecocert



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.
Pressurage direct des grappes entières. Vinification naturelle (levures indigènes) et élevage de 11 mois en cuve inox.
Mis en bouteille au domaine le 30 août 2025.

Notes de dégustation

Le nez s'ouvre sur des arômes de pamplemousse puis s'étire sur des notes de fruits jaunes et d'amande fraîche. En bouche, le vin dévoile des sensations de fraîcheur saline et anisée. Le volume est présent, tout en étant associé à beaucoup de vivacité.

Pour l'apprécier

Servi autour de 12 °C, ce vin accompagnera coquillages et fruits de mer de l'Aber-Wrac'h mais aussi du fromage de chèvre frais à l'huile d'olive et aux herbes ou des supions farcis à la purée d'artichauts poivrée. A déguster dès à présent ou dans les 5 ans.

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 : 08/2025
MAJ 08/2025