

L'Albatros

Vin mousseux de France

De l'élégance et de la finesse, comme l'oiseau qui compose son emblème. Un vin qui allie avec justesse une belle densité et une vivacité saline. Au résultat : de la fraîcheur et de l'éclat, qui doivent beaucoup au choix de la méthode ancestrale.



Millésime	2023
Cépage	Chenin
Terroir	Anjou noir, Rochefort sur Loire, Chaume et Clos des Routes, Saint-Aubin de Luigné
Sols	Schiste et quartz
Age des vignes	25 à 45 ans
Rendements	40 hl / ha
Vol/alc	12 % vol
Certification	Ecocert



Vinification

Pressurage direct sur grappes entières. Sélection des jus (cœur de presse), et fermentation naturelle (levures indigènes) en cuve. Tirage en fin de fermentation, qui se termine naturellement en bouteille (méthode ancestrale). Elevage de 24 mois sur lies en bouteilles avant dégorgement sans soufre, ni dosage. Dégorgement en octobre 2025.

Notes de dégustation

Ce vin s'ouvre sur des notes alliant la minéralité et le fruit blanc croquant. En bouche, l'attaque est droite et se prolonge par une sensation vineuse. La bulle est intense, fine et non persistante. Les sensations de fin de bouche se maintiennent longtemps... comme le vol de l'Albatros.

Pour l'apprécier

Servi entre 7 et 9°C. Amateurs de grand large, ce vin est pour vous, qui cherchez des sensations pures, sans maquillage. Des miettes de crabe citronnées, du thon mariné façon Albatros, ... que sais-je encore ? Ça mange quoi un Albatros ?

Terre de l'Elu

Thomas et Charlotte Carsin
Le Clos de l'Elu, 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

Dégorgement : 10/2025
MAJ : 10/2025