

# Espérance

## vin de France

C'est peut-être le vin le plus féminin du Clos de l'Élu. A l'origine, une parcelle de Pineau d'Aunis rescapée des arrachages des années 70-80. Au final, un vin élégant, à la fois fruité et racé, droit mais tout en souplesse, fin tout en affirmant son caractère.



EARL Carsin du Bouëxic  
Thomas et Charlotte Carsin  
Route de Bellevue  
49190 St Aubin de Luigné  
Tél : 02 41 78 39 97  
chai@closdelelu.com  
[www.closdelelu.com](http://www.closdelelu.com)

<b>Millésime</b>	2017
<b>Cépages</b>	Pineau d'Aunis
<b>Terroir</b>	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné, terroirs du Bois des Barres
<b>Roche-mère</b>	Grès et poudingue
<b>Age des vignes</b>	Vieilles vigne de 60 ans et jeunes vignes de 6 ans
<b>Rendements</b>	25 hl / ha Vin de France 13% vol



### Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Vinification naturelle (levures indigènes) en cuve. Macération de 15 jours en grappes entières. Elevage de 12 mois en en barrique (600l). Pas de filtration.

### Notes de dégustation

Robe pourpre et brillante, arômes poivrés et parfum de violette, attaque franche sur l'épice évoluant vers des notes florales. Une bouche juteuse et fondante évoluant vers la cerise. Un vin marqué par la finesse et l'élégance.

### Pour l'apprécier

Servi autour de 16°C carafé, ce vin accompagnera à merveille des plats relevés sur un tartare de thon rouge au gingembre, un filet mignon caramélisé ou sauce basque...

CLOS DE L'ÉLU