

Coteaux du Layon

1^{er} Cru

Chaume

La robe d'or de ce vin dévoile un nez intense et une onctuosité soutenue par une acidité remarquable. Un vin à l'équilibre rare...



Millésime	2015
Cépages	Chenin
Terroir	Anjou noir, Rochefort sur Loire, Chaume
Roche-mère	Schistes gréseux, spilites et phtanites
Age des vignes	10 à 15 ans
Rendements	15 hl / ha
AOC	Coteaux du Layon 1 ^{er} Cru Chaume



Vinification

Vendanges manuelles par tries (3 ou 4 passages en moyenne) en caisses de 20 kg. Vinification naturelle (levures indigènes) en barriques. Elevage de 12 mois en cuve.

Notes de dégustation

Un nez intense qui s'ouvre sur des notes exotiques (abricot, ananas). Avec une telle onctuosité, il est heureux de percevoir la grande acidité de ce vin à l'équilibre rare.

Pour l'apprécier

Lui choisir de bons compagnons de table :

- Un beau couché de soleil
- Un bloc de foie gras à la fleur de sel avec un confit d'oignon doux des Cévennes (pour faire simple ...)
- Un plateau de fromages à pâte persillée
- Une tarte tatin (demander la recette de Bonne-Maman)
- Un toast de pain d'épices alourdi d'un crottin de chavignol chaud
- Votre amoureux(x)-(se)
- Une flambée, deux rocking-chairs, une assiette de pâtes de fruits

Domaine du Clos de l'Élu
Thomas et Charlotte Carsin
Route de Bellevue
49190 St Aubin de Luigné
Tél : 02 41 78 39 97
chai@closdelelu.com
www.closdelelu.com

CLOS DE L'ÉLU