

# Désirade

## vin de pays blanc

Une sélection parcellaire de sauvignon blanc sur schistes. Un vin riche et gastronomique au caractère « extra-variétal ». Un vin que l'on désire comme une île que l'on accoste...



Millésime	2016
Cépage	Sauvignon blanc 100%,
Terroir	Anjou noir, val de Loire, terroir des Barres
Roche-mère	Schistes gréseux
Age des vignes	de 10 à 45 ans
Rendements	20 hl / ha
IGP	Vin de pays du Val de Loire 14% vol



### Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg.  
Pressurage direct des grappes entières. Vinification naturelle (levures indigènes) en barriques de 400 l. Fermentation malolactique complète. Elevage sur lies fines (sans bâtonnage) en barriques patinées pendant 12 mois.

### Notes de dégustation

Un nez complexe alliant des notes d'épices (gingembre, muscade) et d'oranges confites. En bouche, l'attaque est volumineuse et puissante tandis que la finale se montre fraîche et persistante, rappelant des notes végétales mentholées.

### Pour l'apprécier

Servir autour de 12 °C, avec par exemple du filet mignon à la fête et au citron confit, des ris de veau braisé et une purée de potiron au gingembre ou encore un filet de turbot beurre de sauce soja aux agrumes et câpres avec un sauté de petits pois et de champignons de paris aux oignons nouveaux. A déguster dès à présent, ou dans les 10 ans.

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](http://www.closdelelu.com)

CLOS DE L'ÉLU

Millésime 2016  
Sept 2017