

Le Baiser d'Alexandrie

Vin de pays « orange »

Un jardin suspendu sur les bords du Nil, un baiser échangé au pied du Phare d'Alexandrie, des épices, de la terre cuite, de l'ocre, des parfums envoutants... Un hommage à notre grand-père qui passe d'un millénaire à l'autre avec sagesse et enthousiasme !

Millésime	2016
Cépage	Grolleau gris
Terroir	Anjou noir, Saint Aubin de Luigné, terroir de L'Aiglerie
Roche-mère	Schiste gréseux, quartz et pierre carrée
Age des vignes	50 ans
Rendements	20 hl / ha
IGP	Anjou 12% vol



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Vinification naturelle. Macération en grappes entières en amphores de terre cuite pendant 9 mois avant pressurage et mise en bouteille sans filtration.

Notes de dégustation

Le bouquet évoque les parfums méditerranéens: herbes sèches, épices, agrumes (orange). Un vin puissant et équilibré. Des tanins présents sans être imposants, de la rondeur sans la lourdeur. Laissez-vous surprendre !

Pour l'apprécier

Température de service autour de 12°. Pour l'apprécier, explorez le thème de la cuisine méditerranéennes : de l'ail, des olives, des épices... Ce vin accompagnera également une assiette de charcuterie ibérique, des filets anchois marinés (préparés par notre ami Philippe Bordes) accompagnés par exemple d'une purée de lentille aux olives de kalamata, un canard à l'orange ou un carry de poulet.

A boire dans les 5 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

CLOS DE L'ÉLU