

Maupiti

Vin de pays rouge

Les langueurs océanes... Un concentré de finesse et de tendresse pour ce rouge que l'on aborde comme terre insulaire, une île mystérieuse et pacifique que l'on a envie d'explorer.



Illustration Tanguy de Sagazan

Millésime	2017
Cépage	Gamay, cabernet franc et grolleau
Terroir	Anjou noir, val de Loire, terroirs des Bruandières, des Barres et de l'Aiglerie
Roche-mère	Schistes et quartz
Age des vignes	de 20 à 45 ans
Rendements	30 hl / ha
IGP	Vin de pays du Val de Loire 13,5% vol



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Un véritable travail d'infusion de grappes entières. Vinification naturelle en cuves, élevage de 8 mois en cuve bois tronconique. Filtration sur terre avant mise.

Notes de dégustation

Le nez est subtil et gourmand. En bouche, c'est une véritable corbeille de fruits rouges en infusion, avec des notes légèrement épicées. Un vin tout en finesse et en souplesse.

Pour l'apprécier

Servi autour de 12 °C, ce vin accompagnera bien sûr un tartare de thon rouge polynésien aux baies roses, mais aussi de la viande de grison marinée à l'huile d'olive et au citron, ou, tout simplement du jambon de Pata Negra bellota. A déguster dès à présent ou dans les 10 ans.

Vin disponible en magnum ou bouteille de 75 cl.

CLOS DE L'ÉLU