



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



EXSPECTO 2018 AOP ANJOU BLANC

CÉPAGE : chenin blanc

CULTURE : en conversion biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites cagettes aérées de 15kg.

TERROIR : sélection d'une petite parcelle de 35 ares sur un beau terroir de spilites et schistes pourprés altérés. Les sols sont peu profonds. Vignes d'une vingtaine d'années.

VINIFICATION : pressurage lent, débouillage de 24 à 48h, fermentations alcoolique et malo-lactique lentes en levure indigène.

ÉLEVAGE : en barrique pendant 11 mois.

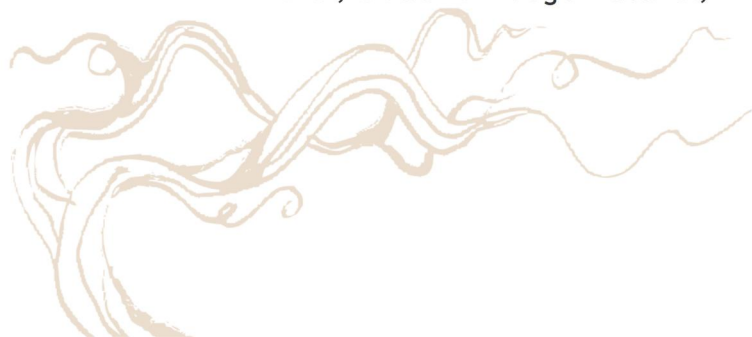
DÉGUSTATION OPTIMALE : 8 ans

NOTE DE DÉGUSTATION : 1^{er} nez fumé, beurré, poire, note citronnée. Couleur jaune paille. Belle complexité en bouche, grande longueur, équilibré.

NOTRE ACCORD : saumon fumé ou en sauce, bruschetta, truffe, fromages à pâte pressée, caviar d'aubergine, poissons de la Loire, viande blanche, mini-bouchées à la rhubarbe.



75 cl, bouchon liège naturel, mise en bouteille au domaine.



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

Lieu-dit Pierre Bise © 49750 Beaulieu-sur-Layon © France

© www.closgalerne.com ©

06 58 50 81 48 © contact@closgalerne.com