



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



MOULIN BRÛLÉ 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 : clos de 2ha sur un magnifique terroir de spilites au sol peu profond. Vignes jeunes d'une quinzaine d'années.

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

ÉLEVAGE : en barriques de 600l et 225l pendant 11 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION : couleur jaune pale aux reflets verts. Nez frais et fruité. Généreux en attaque, franc et droit. Arômes beurrés, note de nectarine. Vin très structuré et équilibré. Belle finale persistante.

NOTRE ACCORD : homard, tempura de cèpes, girolles au beurre, ris de veau, poissons de la Loire, tarte à l'abricot.



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