

EXPECTO 2018
AOP ANJOU BLANC

« Expecto c'est mon désir, mon souhait, mon espérance,
ma crainte, ma demande, mon exigence... »



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, débourage 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 intense, fruits mûrs, beurré, poire, note citron confit. Couleur jaune pâle reflets argentés. 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, tarte aux citron sur un lit d'agrumes au thé.

Repas, minéralité, force, joie

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



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

Lieu dit La Parenterie, Chaume © 49190 Rochefort-sur-Loire © France

© www.closgalerne.com ©

+33 6 58 50 81 48 © contact@closgalerne.com

