



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



BALADE EN CHENIN

AO P ANJOU BLANC

« *L'expression multiple du chenin qui agrmente un repas sous le signe de l'amitié.* »



CÉPAGE : chenin blanc.

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

TERROIR : parcelles de spilites et de schistes, les vignes sont plantées sur un sol peu profond. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

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

ÉLEVAGE : en cuve pendant 11 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 1 à 8 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : robe jaune claire avec des reflets verts. Nez floral agrémenté d'une note de poire. Légère touche amère. Finale saline et gourmande..

NOTRE ACCORD : crabe, crevette, crudités, apéritif, poisson blanc au beuree, viande blanche, rillettes de maquereaux.

Découverte, partage, festin, promenade

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



DOMAINE DES 13VENTS

13 chemin de Treize Vents
49190 Saint-Aubin de Luigne (Val du
Layon)

06 58 50 81 48

cedric@domaine13vents.fr

www.domaine13vents.fr