



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

## LEZ ROUANNIERES AOP ANJOU BLANC

« La richesse, la délicatesse et la minéralité de la spilite »



**CÉPAGE** : chenin blanc

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

**TERROIR** : parcelle 50 ares sur un beau terroir de spilites et de grès, sol de 15 cm de profondeur. Vignes d'une quarantaine d'années.

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

**ÉLEVAGE** : en barriques de 400l et 300l pendant 11 mois.

**DÉGUSTATION OPTIMALE** : 10 ans

**NOTE DE DÉGUSTATION** : robe jaune claire, nez floral. Belle acidité et complexité en bouche, notes d'abricot sec, pêche de vigne et vanille.

**NOTRE ACCORD** : fruits de mer, saint jacques et fondue de poireaux, velouté de potiron, dos de cabillaud, moules en tartare aux pommes vertes, dorade royale, caille rôtie aux pommes et vanille.

*Crustacés, élégant, solnité, retrouvailles*

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](mailto:cedric@domaine13vents.fr)  
[www.domaine13vents.fr](http://www.domaine13vents.fr)