



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

BALADE EN CHENIN

AOP ANJOU BLANC

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



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

CÉPAGE : chenin blanc.

CULTURE : en culture biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle.

TERROIR : Véritable carte postale du domaine, Balade en Chenin rassemble dans une même bouteille l'expression de l'ensemble de nos terroirs. Une invitation à parcourir notre vignoble, de la spilite aux schistes, en passant par les sables, les rhyolites volcaniques et les poudingues, pour découvrir toute la richesse et la diversité de notre patrimoine géologique.

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

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 d'agrumes. Légère touche amère. Finale saline et gourmande..

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

NOTRE COUP DE COEUR GASTRONOMIQUE :

Chair de crabe et tourteau en fine raviole, émulsion aux agrumes et huile de verveine. Saint-Jacques snackées, mousseline de céleri et jus réduit aux coquillages. Risotto crémeux aux asperges vertes et parmesan affiné.

Découverte, • Partage • Festin • Promenade

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