



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



DOUCEUR ANGEVINE

AOP QUARTS DE CHAUME, GRAND CRU

« La quintessence du chenin en petit flacon éternel »



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

CÉPAGE : 100 % Chenin Blanc.

CULTURE : en culture biologique. Vendanges manuelles tardives botrytisées avec plusieurs tris sur la parcelle.

TERROIR : parcelles de rhyolites et de pierres carrées, les vignes sont plantées sur un sol peu profond. L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

VINIFICATION : Pressurage lent et délicat. Débourage de 24 à 48 heures. Fermentations alcoolique et malolactique lentes, réalisées grâce aux levures indigènes, afin de préserver toute la complexité aromatique du raisin.

ÉLEVAGE : en fûts pendant au moins 12 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 1 à 100 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : robe jaune d'or. Nez poiré, confituré aux notes d'abricot et de miel. Arômes de coing confit et de fruits exotiques. Grand équilibre sucre - acidité.

NOTRE ACCORD : fromages à pâtes persillées, Tarte fine aux abricots rôtis et amandes torréfiées, Poire pochée aux épices douces, glace à la vanille Bourbon, Pavlova aux fruits exotiques, Entremets poire, miel et noisette. Tatin de coings caramélisés, Macarons aux fruits de la passion

NOTRE ACCORD GOURMANDISE : au coin du feu de la cheminée.

Grand cru • Intensité • Profondeur • Bonheur

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

