



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



EXSPECTO

AOP ANJOU BLANC

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



CÉPAGE : 100 % chenin blanc.

CULTURE : Conduit en agriculture biologique. Vendanges manuelles avec tri rigoureux des raisins directement sur la parcelle.

TERROIR : Issu d'une sélection parcellaire de seulement 35 ares, implantée sur un remarquable terroir de spilites et de schistes pourprés. Les vignes, âgées d'une trentaine d'années, s'épanouissent sur des sols peu profonds qui favorisent la concentration et l'expression minérale du vin.

VINIFICATION : Pressurage lent et délicat. Débourbage de 24 à 48 heures. Fermentations alcoolique et malolactique lentes réalisées grâce aux levures indigènes afin de préserver toute la personnalité du terroir.

ÉLEVAGE : en barrique pendant 11 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 2 à 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe jaune pâle aux reflets argentés. Le nez, intense et élégant, dévoile des arômes de fruits mûrs, de poire, de beurre frais et de citron confit. La bouche se distingue par sa complexité, son équilibre et sa belle tension minérale. La finale, longue et persistante, révèle toute la noblesse de ce grand Chenin de terroir.

NOTRE ACCORD : Saumon fumé ou en sauce, poissons de Loire, volailles à la crème, truffe, caviar d'aubergine, fromages à pâte pressée affinés. Côté gourmandise, il accompagne également avec élégance une tarte au citron sur lit d'agrumes et de thé ou de délicates bouchées à la rhubarbe.

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

Repas • Minéralité • Force • Réjouissance



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