



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

FUGUE DE ZEPHIR

AOP ANJOU BLANC



« Entre puissance et délicatesse, cette cuvée fait résonner l'éclat des agrumes, la profondeur du terroir et la fraîcheur du temps »



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

CÉPAGE : 100 % chenin blanc.

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

TERROIR : Implantée sur les coteaux abrupts de Chaume, cette parcelle repose sur un sous-sol de schistes gris et de poudingues. Les vignes, âgées d'une trentaine d'années, puisent leurs ressources dans une faible épaisseur de terre, donnant naissance à un vin à la fois concentré, minéral et remarquablement équilibré.

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 personnalité du terroir.

ÉLEVAGE : en foudre pendant 16 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 3 à 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce Chenin révèle un nez élégant mêlant agrumes, fruits blancs mûrs et délicates notes florales. La bouche séduit par son ampleur, sa précision et son équilibre remarquable entre richesse et fraîcheur. Porté par une belle énergie minérale, le vin s'étire avec harmonie vers une finale longue et élégante. Une cuvée de caractère, à la fois profonde, vibrante et pleine d'éclat.

NOTRE ACCORD : Noix de Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux et beurre blanc. Homard bleu rôti au beurre demi-sel. Turbot sauvage aux légumes de saison. Bar de ligne en croûte de sel. Sole meunière aux agrumes. Ris de veau croustillants et jus réduit. Volaille de Bresse à la crème et aux morilles. Blanquette de veau traditionnelle. Risotto aux asperges vertes et parmesan affiné. Comté affiné 24 mois.

ACCORD SIGNATURE : Sandre de Loire au beurre blanc et légumes primeurs.

Minéralité • Énergie • Profondeur • Éléance

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

