



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

MOULIN BRULÉ

AOP ANJOU BLANC

« Imaginez-vous au milieu d'un clos avec une vue panoramique exceptionnelle jusqu'en Vendée, au milieu un moulin, seul, mémoire de ces batailles qui font rage. »

CÉPAGE : 100 % Chenin Blanc.

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

TERROIR : Issu d'un clos de 2 hectares situé sur un remarquable terroir de spilites. Les vignes, âgées d'environ 25 ans, puisent leur caractère dans des sols peu profonds qui favorisent l'expression minérale, la concentration et la finesse du Chenin.

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

ÉLEVAGE : Élevage de 11 mois en barriques de 400 et 600 litres ainsi qu'en foudres, apportant complexité, profondeur et équilibre tout en préservant la pureté du fruit.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 2 à 30 ans

NOTE DE DÉGUSTATION : La robe jaune pâle aux reflets verts annonce un vin à la fois frais et lumineux. Le nez dévoile des arômes délicats de fruits à chair jaune, d'abricot mûr et de beurre frais. La bouche est ample et généreuse dès l'attaque, portée par une belle structure et une remarquable précision. L'équilibre entre richesse, tension et minéralité confère au vin une grande élégance. La finale, longue et persistante, révèle une matière noble et harmonieuse.

NOTRE ACCORD : Homard rôti, turbot sauvage, espadon grillé, poissons de Loire, ris de veau croustillants, blanquette de veau aux morilles, tempura de cèpes, girolles au beurre ou encore une tarte fine aux abricots rôtis.

NOTRE ACCORD GASTRONOMIQUE : Turbot rôti sur l'arête, girolles sautées et beurre blanc aux agrumes. Un accord d'une grande élégance où la richesse du poisson répond à la matière du vin, tandis que sa fraîcheur et sa minéralité prolongent la dégustation.



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

Quintessence • Profond • Généreux • Fête

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