



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



TRESOR DE CAVE

AOP CHAUME 1^{er} cru

«Comme un trésor patiemment façonné par le temps»

CÉPAGE : 100 % Chenin Blanc.

CULTURE : Conduit en agriculture biologique. Les raisins sont récoltés manuellement en plusieurs passages successifs afin de sélectionner uniquement les baies botrytisées à parfaite maturité.

TERROIR : Issu de parcelles situées sur des schistes et des poudingues caractéristiques des coteaux de Chaume. Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, s'enracinent dans des sols peu profonds qui favorisent la concentration et l'expression du terroir.

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 : La robe dévoile une belle teinte ambrée aux reflets dorés. Le nez s'ouvre sur des arômes généreux de fruits exotiques, d'abricot confit, de miel et de coing. La bouche séduit par sa richesse et sa concentration, parfaitement équilibrées par une fraîcheur remarquable. La finale est longue, élégante et persistante. Environ 120 g/l de sucres résiduels.

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.



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

Vin d'exception • Richesse • Générosité • Douceur de vivre

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

