



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



# TRESOR DE CAVE

AOP QUARTS de CHAUME grand cru

«Une harmonie d'une rare élégance»



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

**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 grès et de rhyolites caractéristiques des coteaux de Quarts-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** : Robe ambrée aux reflets dorés. Le nez dévoile de généreux arômes de coing confit, de fruits exotiques et de miel. La bouche, riche et concentrée, offre un remarquable équilibre entre ses 180 g/L de sucres résiduels et une fraîcheur éclatante. La finale, longue et élégante, signe un grand liquoreux de garde.

**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.

Joyau • Ampleur • Harmonie • Instant suspendu



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