



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



DOUCEUR ANGEVINE

AOP QUARTS DE CHAUME, GRAND CRU

« *La quintessence du chenin en petit flacon éternel* »



CÉPAGE : chenin blanc

CULTURE : en culture biologique. Vendanges manuelles tardives botrytisées avec plusieurs tris sur la parcelle en petites cagettes aérées de 15kg.

TERROIR : parcelles de rhyolites et de pierres carrées, les vignes sont plantées sur un sol peu profond. L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

VINIFICATION : pressurage lent, débourage de 24 à 48h, fermentations alcoolique et malo-lactique lentes en levure indigène.

ÉLEVAGE : en fûts pendant au moins 12 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 1 à 100 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : robe jaune d'or. Nez poiré, confituré aux notes d'abricot et de miel. Grand équilibre sucre - acidité.

NOTRE ACCORD : fromages à pâtes persillées, tarte abricot et amandes effilées, bavaois à la poire, macarons, mignardises.

Grand cru, intensité, profondeur, bonheur

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



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