



Appellation : AOC Coteaux de l'Aubance

Dénomination : Cuvée Elégance.

Le domaine : Domaine de Bois Mozé

C'est en Anjou, sur les coteaux qui dominent le grand fleuve Loire, que se trouve le Domaine de Bois Mozé ; il se situe à Coutures, petit village sommeillant à trois kilomètres des berges : lumière, blancheur de la pierre, douceur... Côté géologie Bois Mozé déroule ses vignes sur la bordure sud-occidentale du Bassin parisien, d'où la riche variété de sols qui permet d'offrir toute une palette d'AOC. Aujourd'hui, tous les vins du Domaine sont vinifiés par Mathilde GIRAUDET-CRAPIER, superficie du domaine 37 ha.

Le terroir : Schisteux-Gréseux.

Les Cépages : 100% Chenin.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

La robe de couleur jaune or est d'une très belle intensité. Très puissant ; le nez est à la fois suave, gourmand et complexe. On retrouve toute la riche complexité du chenin surmûri (gelée de coing, poire confite) puis la fraîcheur des fruits exotiques (mangue, ananas, kumquat) avant de passer sur les épices (vanille, cannelle, muscade...) apportées par l'élevage en barriques. En bouche, l'attaque est riche et douce, avec un relief confirmé par une finale dynamique. On retrouve les notes de gelée de coings, d'abricots, de pêches et d'agrumes confits.

Certification : Agriculture Biologique.

