

ANJOU

DOMAINE PIERRE CHAUVIN 2008



Un chenin de soif à la minéralité certaine. Expression du terroir, 100 % chenin issu de sols de sables, de graviers et de schistes, le nez, jaune clair brillant et limpide, s'exprime sur des saveurs de fruits blancs (poire, coing) qui s'enrichissent de touches d'infusion (tilleul) et de minéralité. Franche et vive, l'attaque annonce une bouche charnue qui fait saliver les papilles, avec une minéralité qui s'impose fortement. La finale est salivante à souhait sur des touches fruitées (coing, mirabelle) et des notes de terre blanche.

Non collé

- **Garde** : jusqu'en 2012-2014
- **Accord gourmand** : tartine de pain de campagne au citron, carpaccio d'huîtres
- **Prix** : 6,70 €



COTEAUX DU LAYON

DOMAINE PIERRE CHAUVIN 2008 (MOELLEUX)



Un vin de grande classe. 100 % chenin issu de sols de sables, graviers et schistes de petits rendements (25 hl/ha), ce moelleux, tout habillé de jaune pâle, livre une corbeille aromatique, intense et complexe, qui mêle raisins secs, pruneau, poire, notes de mousse, de thé et touches florales et minérales. La bouche, délicate, fine, onctueuse, équilibre, dans une belle et savoureuse harmonie, bonne fraîcheur, gras moyen et sucrosité modérée. La finale est soutenue, longue et vigoureuse sur les fruits confits.

Non collé

- **Garde** : jusqu'en 2015
- **Accord gourmand** : fruits de la passion en sphère de sucre croustillante
- **Prix** : 8,10 €



ROSE D'ANJOU

DOMAINE PIERRE CHAUVIN 2008



Un vin d'accords complices. Saumon pâle, cette cuvée mi-gamay, mi-grolleau, de vieilles vignes (35 ans), issues de sols de sables, de graviers et de schistes, dévoile un nez expressif, très mûr, qui fleure bon les pêches au sirop, la rhubarbe et la confiture de fraise. L'attaque, suave et douce, cède la place à une bouche fondante et moelleuse, qui s'exprime avec beaucoup de douceur liée aux sucres résiduels. Beau travail de vinification. La finale est de très belle persistance.

Non collé

- **Garde** : jusqu'en 2011
- **Accord gourmand** : tarte aux figues de Soliès, quenelle de glace vanille
- **Prix** : 5,50 €

● *Biologique depuis 2008 - Certification : Qualité France*

● *Paul Eric Chauvin et Philippe Cesbron, 45, Grand-Rue 49750 Rablay-sur-Layon*

Tél. : 02 41 78 32 76 - Fax : 02 41 78 22 55

Courriel : info@domainepierrechauvin.fr

Vente au domaine : du lundi au samedi sur RV