

Domaine:	Domaine Terre de l'Élu
Nom du vin:	Ephata
Millésime:	2019
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chenin
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO ₂ à la mise en bouteille
Âge des vignes:	80 ans
Sols:	Schistes friable
Météo annuelle:	Pluie assez espacée au printemps, été chaud et sec en juin & juillet, idem pour août mais ponctué de quelques petites averses, automne chaud. Belle récolte au niveau qualitatif mais moindre au niveau quantitatif
A la vigne:	Vignes menées sur fil en taille de Royat
Vinification:	Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Pressurage lent sur grappes entières. Vinification naturelle et élevage en amphores en grés (10hl) pendant 1 ans puis élevage d'1 ans en jarres de terre cuite de 140 l. Fermentation malolactique complète
Mon ressenti:	Un vin cristallin d'une grande pureté aromatique. Un nez subtil dévoilant des arômes frais et anisés. En bouche, l'attaque est soyeuse et enveloppante puis s'étire sur des notes iodées. Un chenin à la structure presque tannique, élégant et atypique, un grand vin de gastronomie
Accords:	Une merveille sur un carpaccio de cabillaud ou de daurade vinaigrette chermoula. Plus généralement, sur des poissons, viandes blanches ou volaille cuisinées au citron...
Remarques:	

