

# **CHAUME 2005**

## **“Cuvée Carla”**

**Cépage :** *Chenin 100 %*

### ***Critères techniques***

Cette Cuvée dédiée à notre fille est réalisée sur la parcelle la plus haute de toute l'appellation CHAUME confondue. A tous les vents cette parcelle sèche rapidement après les pluies; ceci nous permet de réaliser des vendanges tardives de très haute qualité.

Cette cuvée a suscité 5 tries.

Vin de garde.

### ***Caractéristiques du vin :***

Ce vin est renforcé dans sa minéralité car la parcelle ne reçoit aucune eau de d'écoulement.

La robe est jaune or aux reflets bronze.

Le nez, très subtil avec des notes d'acacia miel très présents.

En bouche : l'attaque est vive et persistante ; perspective puissante de notes exotiques.

Goût prononcé de mangue avec une note finale légèrement boisée abricot sec très mur.

### ***Gastronomie :***

Excellent apéritif. Nous aimons le déguster avec le foie gras et certains desserts tels que (forêt noire chocolat meringuée amer,tartes acidulées, “pâté” aux prunes spécialité angevine, tarte aux citrons, tarte aux mirabelles, tarte à l'abricot.....,nougat glacé aux fruits confits).

### ***Conditionnement :***

Bout. 75 CL. par carton de 6 Bouteilles.

Palette Europe

***Château de Bellevue Hervé TIJOU 49190 St Aubin de Luigné 02 41 78 33 11***