

*Une certaine idée du vin...*

*... des idées pour le valoriser.*



---

**Appellation :**

AOC Coteaux de l'Aubance

---

**Dénomination :**

Cuvée Élégance



---

**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.

---

**Cépages :**

100% Chenin

---

**Formats disponibles :**

Bouteille 75 cl uniquement.

---

**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 frais. 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 douce et suave, avec un relief confirmé par une finale dynamique. On retrouve les notes de gelée de coings, agrumes confits puis une touche boisée d'un élevage discret.

---

Le vin n'est pas un produit comme les autres, confiez votre offre vin à un partenaire expert de la filière.