

M. Blouin



COTEAUX DU LAYON 1^{ER} CRU CHAUME

Pain d'Épices et Opulence

Appellation d'Origine Contrôlée : Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume

Couleur : Blanc

Type : Liqueureux

Cépages : Chenin (100%)

Alcool : 12 %

Contenance : 75 cl

Blanc moelleux, de très grande classe, issu de vendange surmûrie, par tries successives (3 à 5 passages). Merveilleux vin d'apéritif, se marie avec les foies gras, les fromages forts, certains desserts (poires, amandes...).

ELABORATION

Culture raisonnée, certifiée Terra Vitis depuis 2017.

Vendanges manuelles par tries successives.

L'essentiel de l'élaboration se fait à la vigne, par la préparation des vignes (effeuillage, éclaircissage) et lors des tries à la récolte.

A la cave, un léger débourbage est effectué après un pressurage pneumatique. Le vin fermente lentement en cuve jusqu'à l'équilibre sucre/alcool désiré.

DÉGUSTATION

OEIL : Robe jaune paille à or ambrée.

NEZ : Ample et intense présentant des notes de fruits exotiques, fruits jaunes et de miel.

BOUCHE : Ample et volumineuse qui reprend les notes fruitées du nez et qui a pour caractéristique une très grande persistance des arômes.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10°

GARDE : 10 ans et plus.

ACCORDS METS ET VINS : Accompagne les Fromages à Pâte persillée, les desserts au chocolat. Vin de découverte, il s'appréciera encore plus à l'apéritif et tous moments festifs.