

M. Blouin



COTEAUX DU LAYON

Fruits Mûrs et Fraîcheur

Appellation d'Origine Contrôlée : Coteaux du Layon

Couleur : Blanc

Type : Moelleux

Cépages : Chenin (100%)

Alcool : 12 %

Contenance : 75 cl et 37,5cl

Blanc moelleux, d'entrée de gamme, issu de vendange surmûrie, par tries successives en 3 passages du 10 Octobre au 10 Novembre. Chaque trie est vinifiée séparément afin qu'elle développe ses propres caractéristiques puis assemblée avant commercialisation.

ELABORATION

Culture raisonnée, certifiée Terra Vitis depuis 2017.

Vendanges manuelles par tries successives.

Pressurage à basse pression (presseur pneumatique) pour conserver les arômes originels des raisins surmûris. La fermentation à basse température dure plusieurs semaines.

DÉGUSTATION

OEIL : Robe jaune dorée brillante.

NEZ : bien ouvert, intense et complexe de miel d'acacia associé aux arômes floraux de la citronnelle et des fruits confits (ananas, abricot, coing). Longue persistance aromatique avivée par des notes de fruits frais.

BOUCHE : ronde et pleine, onctueuse, toujours équilibrée par une vivacité franche et rafraîchissante. Sa force est d'être un vin léger, fruité et facile à boire.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°

GARDE : jusqu'à 6 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Merveilleux vin d'apéritif, se marie agréablement avec les foies gras, les fromages forts, certains desserts, particulièrement aux poires et aux amandes.