



## COTEAUX DU LAYON

### *Fruits Mûrs et Fraîcheur*

**Appellation d'Origine Contrôlée :** Coteaux du Layon

**Couleur :** Blanc

**Type :** Moelleux

**Millésimes disponibles :** 2015

**Cépages :** Chenin (100%)

**Alcool :** 12 %

**Contenance :** 75 cl

Blanc moelleux, d'entrée de gamme, issu de vendange surmûrie, par tris successifs en 3 passages du 10 Octobre au 10 Novembre. Chaque tri est vinifié séparément afin qu'il développe ses propres caractéristiques puis assemblé avant commercialisation.

#### **ELABORATION**

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Pressée 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, parfois onctueuse mais toujours équilibrée par une vivacité franche et rafraîchissante.

Sa force est d'être un vin léger 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.