

M. Blouin



## COTEAUX DU LAYON SAINT-AUBIN

*Floral et Finesse*

**Appellation d'Origine Contrôlée** : Coteaux du Layon Saint-Aubin

**Couleur** : Blanc

**Type** : Liqueureux

**Cépages** : Chenin (100%)

**Alcool** : 12.5 %

**Contenance** : 75 cl

Blanc moelleux de la famille des Coteaux du Layon Villages, issu de vendange surmûrie, par tries successives. 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.

Chaque trie est vinifiée séparément afin qu'elle développe ses propres caractéristiques puis assemblée avant commercialisation.

### DÉGUSTATION

**OEIL** : Robe jaune paille à jaune or.

**NEZ** : Nerveux et parfumé présentant des notes florales et d'agrumes.

**BOUCHE** : parfumée et complexe reprenant les notes fruitées du nez et termine sur une pointe de minéralité.

### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 10°

**GARDE** : 8 ans et plus

**ACCORDS METS ET VINS** : A vocation apéritive, Foie gras, Fromages à Pâte persillée, Desserts au chocolat.