



AOP Coteaux du Layon

Cépage : Chenin 100%

Couleur : Blanc

Type : Moelleux

Alcool : 12 %

Blanc moelleux, issu de vendange surmûrie, par tries successives en 3 passages de Octobre à début Novembre.

VINIFICATION : Vendanges manuelles par tries successives. Pressurage à basse pression (pressoir pneumatique) pour conserver les arômes originels des raisins surmûris. La fermentation à basse température dure plusieurs semaines.

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.

