

VINS BLANCS

## Coteaux du Layon

 Cépage: 100% Chenin

 Terroir: Limon argilo calcaire

 Vendange: Tardive manuelle en plusieurs tris.

 Vinification: Pressurage délicat. Vinification en cuve avec une surveillance constante. Teneur en sucre de 60 à 80g/litre suivant les millésimes.

 Production: 5000 bouteilles

 Mise en bouteille: Mars

**Dégustation:** En apéritif, sur un foie gras cuit ou poêlé ou des desserts au chocolat corsé.

**Accord mets et vins:** Robe dorée, nez de fruits secs également présents en bouche. Une puissante palette aromatique qui conserve sa fraîcheur grâce à une sucrerie volontairement légère. Servir très frais.

 Garde: Potentiel de garde : Plusieurs années

