

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 sucrosité volontairement légère. Servir très frais.

 **Garde:** Potentiel de garde : Plusieurs années

