

COTEAUX DU LAYON

1^{ER} CRU CHAUME

Pain d'Epices et Opulence

Appellation d'Origine Contrôlée : Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume

Couleur : Blanc

Type : Liqueureux

Millésimes disponibles : 2014

Cépages : Chenin (100%)

Alcool : 12 %

Contenance : 75 cl

Blanc moelleux, de très grande classe, issu de vendange surmûrie, par tris successifs (3 à 5 passages). Merveilleux vin d'apéritif, se marie avec les foies gras, les fromages forts, certains desserts (poires, amandes...).

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles par tris successifs.

L'essentiel de l'élaboration se fait à la vigne, par la préparation des vignes (effeuillage, éclaircissage) et lors des tris à la récolte.

A la cave, un léger débouillage est effectué après un pressurage pneumatique. Le vin fermente lentement en cuve jusqu'à l'équilibre sucre/alcool désiré.

DÉGUSTATION

OEIL : Robe jaune paille à or ambrée.

NEZ : Ample et intense présentant des notes de fruits exotiques, fruits jaunes et de miel.

BOUCHE : Ample et volumineuse qui reprend les notes fruitées du nez et qui a pour caractéristique une très grande persistance des arômes.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10°

GARDE : 10 ans et plus.

ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Fromages à Pâte persillée, Desserts au chocolat. Vin de découverte, il s'appréciera encore plus à l'apéritif.