

# Coteaux du Layon

## Coteaux du Layon

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP

**Cépage :** Chenin

**Alcool :** 11.5%

**Certification :** vin biologique

**Bio :** Oui

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Les vendanges s'effectuent à la main par trées successives afin de cueillir et sélectionner les raisins atteints par le botrytis ou la pourriture noble. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve puis interrompue par un mutage par filtration tangentielle. C'est une cuvée mise en bouteille au printemps, afin d'apprécier son caractère vif et tonique.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Saint Aubin de Luigné

**Surface :**

**Type de sol :** Schiste

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jaune paille et brillante

**Nez :** Gourmand fruité et frais

**Bouche :** vive et intense, on devine la tonicité de sa jeunesse avec une finale très plaisante, donnant la sensation de mordre dans un fruit frais.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8-10°C

**Accords mets et vins :** à l'apéritif, avec un foie-gras, des poissons ou viandes blanches crévés ou encore avec le dessert. Il accompagnera à merveille une tarte Tatin ou une galette des rois à la frangipane.

**Garde :** 3 à 5 ans