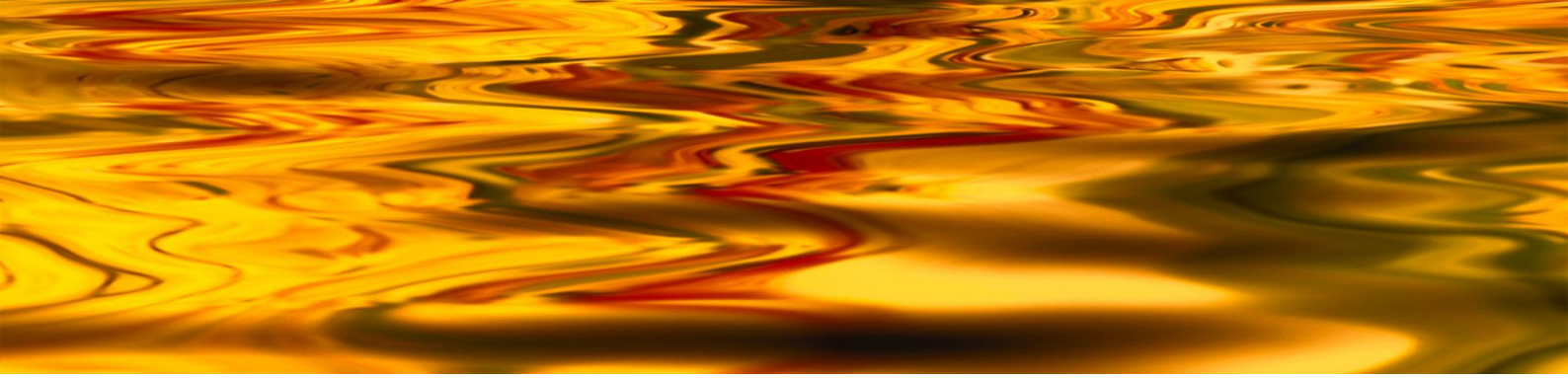

Coteaux du Layon Or et Lumière

AOP Coteaux du Layon, Vallée de la Loire et Centre, France

Reconnu pour sa capacité à donner de grands vins liquoreux, le cépage Chenin blanc appelé localement Pineau de la Loire, bénéficie d'un micro-climat propice à la surmaturité et au développement du Botrytis Cinerea.
C'est lorsque le Botrytis Cinerea, appelé « pourriture noble », a concentré les sucres et les arômes que le Chenin blanc est récolté.

SITUATION
Les vignes sont situées sur les coteaux en bordure de la rivière du Layon.

VINIFICATION
Les vignes sont vendangées manuellement par tries successives en arrière-saison. Pressurage très doux puis fermentation lente à température contrôlée.

ÉLEVAGE
Elevage sur lies fines pendant 6 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGE
Chenin Blanc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE
Servi frais 8-10°C.

ASPECT VISUEL
Belle robe dorée soutenue.

AU NEZ
Ce vin de type moelleux présente au nez des arômes de fruits confits (abricot, mangue).

EN BOUCHE
Bouche riche et charnue. Bel équilibre, finale entre fraîcheur et douceur.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin accompagnera les apéritifs, le foie gras, les poissons en sauce au Coteaux du Layon (sandre, brochet), les fromages de chèvre affinés, les tartes acidulées (abricot, citron, figue fraîche).

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

WXUH1F