

Coteaux du Layon Or et Lumière



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.

CÉPAGES : Chenin Blanc 100%

SERVICE : Servi frais 8-10°C.

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).



Belle robe dorée soutenue.



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



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