

# COTEAUX DU LAYON

## 1<sup>ER</sup> CRU CHAUME

### *Pain d'Epices et Opulence*

**Appellation d'Origine Contrôlée** : Coteaux du Layon 1<sup>er</sup> 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.