



COTEAUX DU LAYON

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type argilo-limono-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : entre 3 à 6 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets dorés, belle limpidité
Arômes : frais et expressif, fruits à chair blanche, quelques notes légères d'agrumes
Bouche : attaque fraîche et douce, milieu de bouche souple et fin, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des coquilles St Jacques, du poisson en papillote, un tartare de bar



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

