



COTEAUX DU LAYON

VEDERE – Clos de Pierre Coutts

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Age moyen de vignes : 45/50 ans
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : entre 6 à 12 mois
Garde de 2 ans avant commercialisation

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

De 5 à 15 ans en cave
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : doré, allant vers un jaune vif doté d'une belle limpidité
Arômes : délicat et soyeux, note exotique allant vers les fruits confits, miel d'acacia
Bouche : expressif et fin à la fois, attaque vive et fruitée, milieu de bouche souple, belle rondeur naturelle

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des aumônières de foie gras aux pommes, un magret de canard aux agrumes, ou un tajine aux abricots secs, des poires au chocolat poivré



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

