



# COTEAUX DU LAYON VEDERE

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 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

