COTEAUX DU LAYON 2024

Parcelle des Ruaux

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type argilo-limono-sableux
Culture : 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 une salade de poires au foie gras, un jarret de porc en cocotte à l'aigre douce, une salade d'ananas rôti au Layon

BIO sur le millésime 2024

Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr