



COTEAUX DU LAYON Vieilles Vignes 2025

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 : 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

DEGRES : 12%

Conditionnement : 50cl

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

