



Artisans vigneron

L'histoire du Domaine des Coteaux Blancs existe depuis près d'un demi-siècle. En 2015, la famille Hilpert & Co. a repris ce magnifique domaine situé sur les contreforts de la Corniche Angevine, site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Notre vignoble s'étend sur plus de 20 hectares, sur des sols parfois argilo-limono-sableux à flanc de coteaux, d'autres majoritairement sableux composés d'alluvions déposés il y a plusieurs milliers d'années, en fonction de l'évolution du relief géographique, mais encore des sols schisteux-gréseux sur les plateaux attenants à la Corniche.

Notre mission est de préserver ces terroirs uniques. Quoi de mieux qu'une équipe dynamique et variée qui s'est formée autour de ces valeurs : préservation de l'environnement, respect de la biodiversité, limitation des intrants, afin de refléter du mieux possible la complexité et la richesse de nos terroirs à travers un panel de vins uniques produits en AOC, IGP, VDF et enfin Crémant de Loire ; où chacun de nos millésimes est unique.

AOC Coteaux du Layon - *Vedere* – 2018

- **Nos Terroirs :**
Coteaux de type schiste gréseux, orientation sud-sud-est ; âge moyen de nos vignes : 45/50 ans.
- **Nos Cépages :** 100% Chenin.
- **Travaux à la vigne & à la cave :**
travaux viticoles manuels ; effeuillages puis vendanges manuelles en tri successifs (2 voire 3 tris) ; pressurage direct ; séparation des jus ; débourbages statiques ; Fermentation en cuve inox élevage variable, entre 6 et 12 mois en cuve, assemblages puis mise en bouteille et garde 2 ans avant commercialisation.
- **Analyses physico-chimiques :**
12,0%vol ; 135,0g/l sucres résiduels.
- **Commentaires de dégustation :**
 - Robe : doré, allant vers un jaune vif doté d'une belle limpidité.
 - Nez : Délicat et soyeux, notes exotiques allant vers les fruits confits, miel d'acacia.
 - En bouche : Expressif et fin à la fois, une attaque vive et fruitée, milieu de bouche souple et volumineux, d'une acidité nette et palpable, belle rondeur naturelle.
- **Garde :** peut se boire dès maintenant, potentiel de garde allant de 5 à 15 années
- **Conseils pour le service :** à déguster entre 8 et 10 degrés



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
tel : +33 (0)2 41 78 27 96
www.coteauxblancs.fr

Visites & dégustations du lundi au vendredi : 8h à 17h ; Samedi(s) - Dimanche(s) - jours fériés
uniquement sur rendez-vous.

