



AOP Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume



Cépage : Chenin 100%

Couleur : Blanc

Type : Moelleux

Alcool : 12 %

Blanc moelleux, issu de vendange surmûrie, par tries successives en 3 à 5 passages de Octobre à début Novembre.

VINIFICATION : Vendanges manuelles par tries successives. Chaque trie est vinifiée séparément afin qu'elle développe ses propres caractéristiques puis assemblée avant commercialisation.

OEIL : Robe jaune paille à or ambrée

NEZ : Douce et intense présentant des notes de fruits exotiques, fruits jaunes et de miel.

BOUCHE : Ample et volumineuse qui prend les notes fruité du nez et qui a pour caractéristique une très grande persistance des arômes.