

M. Blouin



COTEAUX DU LAYON BEAULIEU

Fruits confits et Richesse

Appellation d'Origine Contrôlée : Coteaux du Layon Beaulieu

Couleur : Blanc

Type : Liqueureux

Cépages : Chenin (100%)

Alcool : 12.5 %

Contenance : 75 cl

Blanc moelleux de la famille des Coteaux du Layon Villages, issu de vendange surmûrie, par tries successives. Merveilleux vin d'apéritif, se marie avec les foies gras, les fromages forts, certains desserts (poires, amandes...)

ELABORATION

Culture raisonnée, certifiée Terra Vitis depuis 2017.

Vendanges manuelles par tries successives.

Chaque trie est vinifiée séparément afin qu'elle développe ses propres caractéristiques puis assemblée avant commercialisation.

DÉGUSTATION

OEIL : Robe jaune paille à jaune or.

NEZ : Délicat et fruité présentant des notes d'abricot, coing et pomme cuite.

BOUCHE : douce, longue et onctueuse qui reprend les notes fruitées du nez.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°

GARDE : 8 ans et plus

ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Foie gras, Fromages à Pâte persillée, Desserts au chocolat