



Millésime 2014

# COTEAUX DU LAYON BEAULIEU

*Fruits confits et Richesse*

**Appellation d'Origine Contrôlée** : Coteaux du Layon Beaulieu

**Couleur** : Blanc

**Type** : Liqueureux

**Millésimes disponibles** : 2014, 2015

**Cépages** : Chenin (100%)

**Alcool** : 12.5 %

**Contenance** : 75 cl

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

## **ELABORATION**

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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