

M. Blouin



## COTEAUX DU LAYON 1<sup>ER</sup> CRU CHAUME

*Pain d'Epices et Opulence*

**Appellation d'Origine Contrôlée :** Coteaux du Layon 1<sup>er</sup> Cru Chaume

**Couleur :** Blanc

**Type :** Liqueureux

**Cépages :** Chenin (100%)

**Alcool :** 12 %

**Contenance :** 75 cl

Blanc moelleux, de très grande classe, issu de vendange surmûrie, par tries successives (3 à 5 passages). 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.

L'essentiel de l'élaboration se fait à la vigne, par la préparation des vignes (effeuillage, éclaircissage) et lors des tries à la récolte.

A la cave, un léger débourage est effectué après un pressurage pneumatique. Le vin fermente lentement en cuve jusqu'à l'équilibre sucre/alcool désiré.

### DÉGUSTATION

**OEIL :** Robe jaune paille à or ambrée.

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

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

### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 8 à 10°

**GARDE :** 10 ans et plus.

**ACCORDS METS ET VINS :** Accompagne les Fromages à Pâte persillée, les desserts au chocolat. Vin de découverte, il s'appréciera encore plus à l'apéritif et tous moments festifs.