

COTEAUX DU LAYON *Clair de Lune*

Appellation d'Origine Contrôlée



Encépagement : 100 % Chenin

Terroir : caillouteux à dominante schisteuse

Vendanges : manuelles uniquement, début suivant conditions climatiques du millésime

Vinification : récoltés manuellement en surmaturité, les raisins, atteints de pourriture noble, donnent à ce vin une richesse exceptionnelle. La vendange est mise entière dans le pressoir et le pressurage est effectué le plus doucement possible. On effectue ensuite un débourbage statique puis une fermentation autour de 15° à 18°C jusqu'à l'équilibre souhaité sucres/alcool.

Elevage : élevage en cuve aérienne avec deux ou trois soutirages jusqu'à la mise en bouteille qui est effectuée après une filtration tangentielle.

Analyse : Alcool acquis environ 13 % vol
(selon les millésimes)
Sucres résiduels 90 g/l
(selon les millésimes)

Mise en bouteille : mars

Production : 15 000 bouteilles

Dégustation : C'est un grand vin moelleux, fruité et délicat. Déjà d'une belle couleur jaune, il a une bouche ferme et grasse, aux arômes partagés entre jeunesse et sagesse, acacia et agrumes, fruits blancs et miel. La bouche a une intensité aromatique soutenue

Accord mets et vins : Le Coteaux du Layon est un vin de plaisir et de caractère, à servir frais (8/10°C) en apéritif. Il accompagne également à merveille, le foie gras, les poissons en sauce, les fromages bleus et les fromages de chèvre ou de brebis.