

## COTEAUX **DU LAYON** *Quintessence 2011*

Appellation d'Origine Contrôlée



**Encépagement** : 100 % Chenin

**Terroir** : caillouteux à dominante schisteuse

**Vendanges** : manuelles, mi-novembre 2011

**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 débourage statique puis une fermentation autour de 15° à 18°C jusqu'à l'équilibre souhaité sucres/alcool.

**Elevage** : élevage de 7 à 8 mois en barriques, puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui est effectuée après une filtration tangentielle.

**Analyse** : Alcool acquis environ 12,6 % vol  
Sucres résiduels 160 g/l

**Mise en bouteille** : novembre 2013

**Production** : 2 000 bouteilles

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

**Accord mets et vins** : Ce Coteaux du Layon est un vin de caractère à destination des amateurs de grands vins liquoreux. Celui-ci doit être servi frais (8/10°C).

**Cette bouteille est faite pour être dégustée lors d'instant d'exception !** Grand vin de garde.