COTEAUX DU LAYON

100 % Chenin

Schistes, tuffes

0 - 10 ans

FICHE TECHNIQUE

Sucré
Fraîcheur
Aromatique

Les raisins, issus de cépage Chenin Blanc, sont récoltés à la main mi-octobre selon la maturité. Cette récolte marque toujours la fin des vendanges.

Les raisins sont ramassés sur-muris, marqués par la “pourriture noble”, le botrytis, un champignon qui vint concentré les baies en sucre.

La vendange est pressée lentement et longtemps car les baies contiennent peu d’eau. La fermentation à lieu en cuve inox à faible température.

Le vin est filtré sur filtre tangentiel dans l’hiver et mis en bouteille au printemps.

Arômes de pêche et de coing. Rond et gourmand avec une pointe d’acidité.
temp. de service : 10-12°C

DOUX

- Apéritif
- Plats épicés / cuisine sucrée-salée
- Foie gras
- Macarons au agrumes

The grapes, made from the Chenin Blanc grape variety, are harvested by hand in mid-October depending on maturity. This harvest always marks the end of the grape harvest.

The grapes are picked over-ripe, marked by “noble rot”, botrytis, a fungus which concentrates the berries into sugar.

The harvest is pressed slowly and for a long time because the berries contain little water. Fermentation takes place in stainless steel vats at low temperature.

The wine is filtered on a tangential filter in the winter and bottled in the spring.

Domaine de la Chesnaie - SCEA MICOU
26 rue de la chapelle 49260 VAUDELNAY
02 41 52 20 61 - 06 42 55 52 50
contact@micoudomainedelachesnaie.com

E (100 ml) :
376kJ / 90kcal