

COTEAUX DU LAYON

CUVÉE ESTELLE



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 confits et notes de miel. Rond et gourmand avec une pointe d'acidité.

temp. de service : 10-12°C

MOELLEUX



- Apéritif
- Plats épicés / cuisine sucrée-salée
- Foie gras
- Tartes et gâteaux au citron/ yuzu
- Fromages à pâtes persillées



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) :
420kJ / 100kcal