

COTEAUX DU LAYON

Millésime 2018

Cépage : Chenin

12.5 % vol.

Vinification/Elevage :

Vendangé à la main par tries successives (2-3 passages) pour ne récolter que les grappes botrytisées (pourriture noble).

Pressurage lent, débourageage à froid, fermentation longue (4-6 semaines) entre 16 et 18°C.

Elevage de 7 mois sur lies en cuve.

Dégustation :

Robe jaune or, brillante.

Nez complexe, riche aux notes de miel, fruits confits, fleurs d'acacia.

Bel équilibre entre acidité et sucrosité conférant à ce Layon fraîcheur et longueur en bouche. Peut se consommer aussi bien dès à présent que dans quelques années (beau potentiel de garde).

Accords :

A déguster à l'apéritif ou bien accompagné de foie gras, fromages persillés..



Lieu-dit les Hauts Perrays
49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON

Tél : +33 2.41.78.67.57
contact@domaine-des-hauts-perrays.fr
www.domaine-des-hauts-perrays.com

COTEAUX DU LAYON

Vintage 2018

Grape variety : Chenin

12.5 % vol.

Vinification/Ageing :

Hand-harvested with successive sortings (2 to 3) to pick up only bunches with botrytis (noble rot).

Slow pressing, cold settling, long fermentation (4 – 6 weeks) between 16°C and 18°C

Ageing of 7 months on lees in tank.

Tasting :

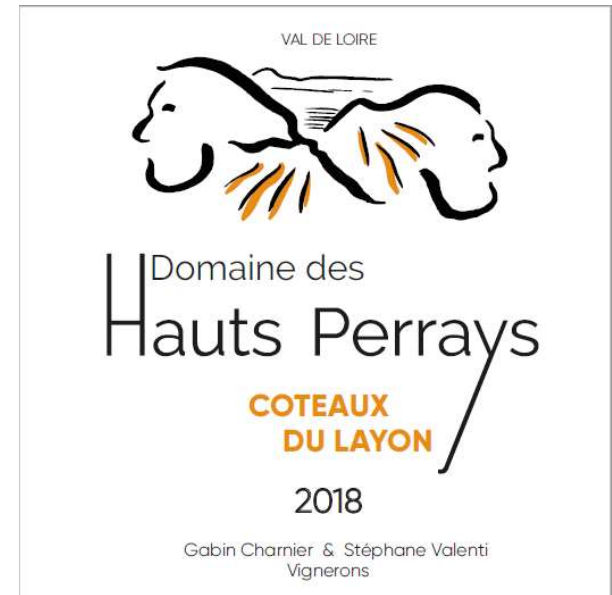
Gold bright colour.

Complex and rich nose with honey, candied fruits and acacia flowers notes

Great balance between acidity and sweetness, conferring to this Layon freshness and length on the palate. Can be drunk now but also in a few years (good ageing potential)

Food and wine pairing :

Can be tasted as an aperitif or with foie gras, blue cheese.



Lieu-dit les Hauts Perrays
49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON

Tél : +33 2.41.78.67.57
contact@domaine-des-hauts-perrays.fr
www.domaine-des-hauts-perrays.com