



COTEAUX DU LAYON

QUARTZ Vieilles vignes 2019

Cépage : 100% Chenin

Terroir : Altérites de Schistes avec veines de quartz, vignes de 50 ans

Vinification :

Vendanges manuelles par tries successives pour ne récolter que les grappes botrytisées (pourriture noble). Pressurage lent, débourbage à froid, fermentation longue (4-6 semaines) entre 16 et 18°C dont 35% en fûts. Arrêt de la fermentation alcoolique par le froid (<10°C) afin de limiter l'emploi de sulfites. Élevage de 10 mois
Sucres résiduels : 120 g/L

Dégustation:

Robe jaune paille aux reflets dorés. Nez complexe de coing, pâte de fruits, miel ainsi que des notes de grillé/toasté. Beau volume en bouche apporté par la salinité, persistance aromatique avec un bel équilibre sucre/acide.

Accords:

Se déguste avec des tapas, du foie gras, des fromages ou bien sur un dessert.

Servir entre 9 et 12°C



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays



COTEAUX DU LAYON

QUARTZ Vieilles vignes 2019

Grape : 100% Chenin

Terroir : Schist alteration with quartz veins, vines of 50 years old.

Vinification :

Hand harvested with successive sortings (2 to 3) to pick only botrytis bunches (noble rot). Slow pressing, cold settling, long fermentation (4-6 weeks) between 16 and 18°C whose 35% in barrels. Alcoholic fermentation is stopped by cold (<10°C) to reduce sulfites use. Ageing 10 months.

Natural residual sugar : 120g/L ,

Tasting :

Pale straw color with gold hints. Complex nose of quince, pate de fruit, honey and toasted notes. Good volume on the palate contributed by salinity.

Nice balance between sugar and acidity.

Pairing :

Enjoy for aperitive, with tapas, foie gras, cheese plate or with a dessert.

Serving temperature: 9 - 12°C



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays

49290 Chaudefonds-sur-Layon