

# DOMAINE DES CLOSTIERS



## COTEAUX DU LAYON

**Cépage:** 100 % Chenin

**Terroirs :** Sols sablo-limoneux recouvert de nombreux quartz et de petits galets. Terroirs formés de schistes en phase d'alteration

**Age des vignes :** 10 ans

**Vendanges :** Manuelles tardives avec tris sélectifs de grappes semi-botrytisés.

**Vinification / élevage :** Pressurage lent avec separation des jus. Fermentation naturelle (sans ajout de levure ni chaptalisation), puis élevage sur lies fines pendant 3 mois. Sucre résiduel 102 g/l

**Alcool :** 12 degrés

**Service :** entre 8 et 10 degrés

**Note de dégustation :** Robe jaune paille soutenue. Effluves d'agrumes confits et de fruits jaunes. Bel équilibre acidité/ moelleux, pour un vin gourmand aux saveurs de pâtisserie aux fruits. Finale savoureuse et persistante.

**Accords culinaires :** foie gras, fromages bleus, ananas flambé....

