

# DOMAINE DES CLOSTIERS



## COTEAUX DU LAYON

54

**Cépage:** 100 % Chenin

**Terroirs :** Sol limono sableux recouvert de roches siliceuses et roches vertes de type métagabbro en surface.

**Age des vignes :** 70 ans

**Vendanges :** Manuelles tardives avec tris selectifs de grappes totalement botrytisées.

**Vinification / élevage :** Pressurage lent avec separation des jus. Fermentation naturelle en barriques (sans ajout de levure ni chaptalisation) puis elevage sur lies fines pendant 6 mois en barriques de 4 ans de 225 litres. Sucre résiduel de 121 g/l

**Alcool :** 11 degrés

**Service :** entre 7 et 10 degrés.

**Note de dégustation :** Vin moelleux aux parfums subtils de fruits confits. Bouche très équilibrée avec des profils aromatiques de fruits jaunes compotés et d'agrumes pour un finale acidulé

**Accords culinaires :** Foie gras, fromages persillés, desserts (tarte aux citrons meringuée, tarte tatin ..)

