



Coulée Des Coteaux Blancs

Coteaux du Layon - Blanc 2015

Région :	Loire
Appellation :	Coteaux du Layon
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture conventionnelle.
Vendanges manuelles par tris successifs.
Fermentation thermo-régulée, Mutage sur jus, Sucre résiduel.
Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, pâle, reflets or jaune.
NEZ : Fin, fruité, légers arômes de fruits de la passion, légers arômes de fruits exotiques, arômes de fruits mûrs, subtils arômes de vanille.
BOUCHE : Fruitée, généreuse, veloutée, légères notes de coing, légères notes de fruit de la passion, notes de mirabelle, rond, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 5° et 8°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2031



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Foie gras, Fromages à Pâte persillée, Tajine de joue de boeuf aux pruneaux et amandes, Desserts aux fruits rouges

Powered by **Plugwine**

