

COTEAUX DU LAYON



Terroir: Terreno scistoso con venature di quarzo

Vitigno: 100% Chenin

Vinificazione:

Assemblaggio di uve di parcelle di 40 anni.

Vendemmia manuale con selezione in passaggi successivi (2-3) per raccogliere solo i grappoli bottrizzati (muffa nobile).

Pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione lunga (4-6 settimane) tra 16 e 18 °C. La fermentazione alcolica viene bloccata dal freddo (<10 °C) per limitare l'uso di solfiti.

Affinamento 6 mesi in vasche sulle fecce.

Zuccheri residui naturali: 65 g/L

Degustazione:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Naso esplosivo di frutta a polpa bianca (pera, pesca) e fiori bianchi (biancospino, acacia).

Al palato, aromi di frutta candita (mela cotogna) e miele si bilanciano con l'acidità dello Chenin.

Finale minerale e salino.

Accostamenti:

Da gustare come aperitivo, con tapas, foie gras o formaggi, o con il dessert a base di frutta

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Servire tra i 9 e i 12°C.