

domaine Rompillon

FICHE TECHNIQUE - COTEAUX DU LAYON



Appellation : AOP Coteaux du Layon

Type de vin : vin blanc moelleux

Cépage : Chenin

Terroir : schistes

Type de vinification :

Vendanges de grappes jaunes dorées avec un début de botrytisation (surmaturité)
Pressurage direct
Débourbage léger
Température de fermentation alcoolique régulée

Potentiel de garde : à boire dans les 3 ans pour apprécier le caractère fruité

Dégustation :

Ce Coteaux du Layon tendre et fruité libère de beaux arômes de fruits blancs (abricot) et d'agrumes. La bouche tout en rondeur s'exprime avec élégance et fraîcheur

Température de service : servir à 14 - 15°C

Alliance gourmande :

Il accompagne merveilleusement le foie gras, les fromages à pâtes persillées et certains desserts comme les tartes aux mirabelles et les desserts à base de frangipane