

## FICHE TECHNIQUE - COTEAUX DU LAYON 1<sup>er</sup> CRU CHAUME



Appellation : AOP Coteaux du Layon 1er Cru Chaume

Type de vin : vin blanc liquoreux

Cépage : Chenin

Terroir : schistes gréseux

### Type de vinification :

Vendanges botrytisées parfois passerillées selon le millésime  
Récolté par tri  
Pressurage lent et débourage léger  
Température de fermentation alcoolique régulée

Potentiel de garde : 10 ans et plus pour les grands millésimes

### Dégustation :

Vin de terroir, le Coteaux du Layon 1er Cru Chaume séduit d'emblée par sa robe dorée et ses élégantes notes de fruits confits. La bouche ample et généreuse laisse une sensation de fraîcheur

Température de service : servir frais à 8 - 10°C

### Alliance gourmande :

Idéal pour l'apéritif avec des toasts de foie gras aux figues, mais aussi avec un dessert au chocolat noir ou aux fruits exotiques