

domaine Rompillon

FICHE TECHNIQUE - COTEAUX DU LAYON SAINT AUBIN

"LA MALICE D'ANAÏS"



Appellation : AOP Coteaux du Layon Saint Aubin

Type de vin : vin blanc moelleux

Cépage : Chenin

Terroir : schistes et graviers d'Anjou

Type de vinification :

Vendange de grains dorée et de passerillage

Récolté par tri

Pressurage lent

Température de la fermentation alcoolique régulée

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

Dégustation :

Un vin charmeur et tout en finesse par l'élégance de la robe jaune et le nez de fruits exotiques. Parfaitement équilibrée et fraîche, la bouche s'étire longuement sur ces tendres saveurs

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

Alliance gourmande :

Idéal pour l'apéritif, il saura vous surprendre sur une gastronomie à base de sauce crémée comme un filet mignon au pruneaux et au Roquefort