

Coteaux du Layon AOP

DESCRIPTION

Les Coteaux du Layon sont une des rares régions de France qui peut se vanter de produire des grands vins blancs moelleux et liquoreux, sous l'action d'un champignon parasite « pourriture noble ». Il s'agit d'un procédé de surmaturation qui permet d'obtenir des vins moelleux ou liquoreux de grande classe. La pourriture noble suppose l'intervention du champignon sur des raisins parfaitement mûrs. Il est indispensable que le raisin ait atteint 12% vol d'alcool en puissance. Les baies sont alors dorées à peau épaisse, légèrement pigmentées de brun. Mais ce résultat ne peut être atteint que sur les bons terroirs.

ACCOMPAGNEMENT

Servir entre 10 °C et 12 °C vin d'apéritif ou de dessert, il peut également accompagner du foie gras. C'est un vin de garde.

LE VIN

Vin moelleux ou liquoreux issus de raisins récoltés par tries successives, les coteaux du layon possèdent un extraordinaire potentiel aromatique qui se décline à l'infini d'une parcelle à l'autre. Tendres et subtilement fruités, ils arborent dans leur jeunesse une robe d'or vert pâle qui s'enrichit avec les années de reflets dorés, tandis que se développe un prodigieux bouquet.



Contact:

Site: domainedelamontcelliere.com | Tél: 02 41 59 60 72

Mail: vincent.gueneau@wanadoo.fr