

FICHE TECHNIQUE

AOP : Côteaux du Layon



Cuvée : L'envouteuse.

Cépage : 100% Chenin issus de vieilles vignes.

Terroir : Très beau terroir d'altération de schistes vert à pourpré. Texture : limons moyen sableux.

Vendange : 100% manuelle ; dernière trie, uniquement les années exceptionnelles où les vendanges tardives peuvent être réalisées dans de bonnes conditions.

Vinification : Elevage en fût de chêne.

Caractéristiques du vin : Robe vieil or ; nez de fruits sec, de miel ; bouche ample avec une grande puissance et intensité aromatique due à l'extrême concentration des raisins.

Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif, ou juste pour lui-même au coin du feu.

Température de dégustation : 8 à 10 ° C.

Conservation : Dans de bonnes conditions de conservation, il peut vous surprendre même après dix ans de cave.

Distinction : Concours Mondial des Féminalise 2017 médaille d'argent. Concours international de Lyon médaille d'Or.