

# COTEAUX DU LAYON



**Type:** vin blanc liquoreux

**Cépage:** Chenin

**Vendanges:** Manuelle, sélection de grains nobles

**Vinification:**

- Pressurage direct
- Fermentation à basse température, favorisant le développement des arômes.

**Dégustation :** La robe est dorée, reflet de sa richesse. Des arômes de fruits confits et une finale vive apportent une fraîcheur gustative.

**Accompagnement:** A servir à l'apéritif, avec le foie gras et les fromages bleus

**Température de service :** 8 à 10°C

**Evolution:** A boire jeune ou a laisser vieillir jusqu'à 10 ans selon les goûts