

COTEAUX
DU LAYON

LES PINÇONNES



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 fruit 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 laissé vieillir jusqu'à 10 ans selon les goûts