



AOP COTEAUX DU LAYON

Vignerons Dumnacus



Cépages : Chenin Blanc

Terroir : Les parcelles sont sur des côteaux ensoleillés et ventilés favorables au développement de la pourriture noble et l'obtention systématique de vendanges surmûries.

Vinification : Récolte manuelle en tries successives des raisins arrivés à surmaturité pour une vendange uniforme. Pressurage doux de 7h pendant la nuit. Elevage de 9 mois sur lies, ce qui permet de donner le gras au vin.

Dégustation : Un vin à la robe lumineuse brillant de tous ses éclats. Particulièrement flatteurs, les arômes de fruits jaunes et exotiques sont tendres au nez. Une pointe d'acidité et une touche d'amertume caractéristiques du Chenin dynamisent la dégustation.

Accord mets/vin : Ce vin s'associe avec élégance avec des volailles, des viandes blanches, ou certains poissons à chair tendre et tous accompagnés d'une sauce réduction Coteaux du Layon crémée.