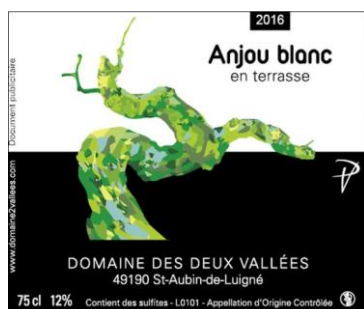


Le Domaine...

Entre Loire et Layon, Le **Domaine des Deux Vallées**, exposé sur les plus beaux Coteaux de schistes, produit un vin à l'image de la qualité des terroirs de Saint Aubin de Luigné, Rochefort sur Loire, Chaume et Savennières.

Notre philosophie est de produire en respectant au maximum la nature et notre environnement et pour ce faire, nous adhérons à un cahier des charges production viticole intégrée "**Terra Vitis**". De par cette démarche nous essayons d'appliquer une **traçabilité** de la vigne à la bouteille ; ainsi nombre de vins portent le nom de leur parcelle. Ce qui nous permet d'avoir une ligne directrice terroir à chacune de nos cuvées.

Le vin



Cépage : Chenin

Sol : Dégradation schistogresseuse sur sous-sol limoneux.

Récolte : 100 % manuelle à un optimum de maturité

Vinification : Macération pelliculaire de 16 à 24 H puis fermentation alcoolique à basse température

Notes de dégustation : Jolie robe à la teinte jaune-or vert pâle d'une belle brillance et de beaucoup de netteté.

Nez relativement stylé avec la force dans l'élégance et des odeurs. La pomme et les agrumes en font un vin qui caractérisera un chenin sec dans sa jeunesse

Bouche à l'attaque mi-charnelle, mi-docile ; étoffe à la fine allure condescendante. Agréable évolution buccale d'un vin bien dans sa peau.

Accompagnement : poissons de rivières, Fruits de mer, raclette, entrées d'été

Température : servir à 8 – 10°

Conservation : A boire sur le fruit dans sa jeunesse