



## « Délicatesse »

### Coteaux du Layon AOP

*-En conversion biologique-*

**Mill esimo** : 2016, année climatique normale

**Cépage** : Chenin cépage roi en Loire et unique

**Sol** : schiste friable, mélange superficiel de limon et argile

**Exposition** : plein sud sur coteaux (pente 7%), en surplomb de la rivière le Layon, propice à la pourriture noble

**Age des vignes** : 40 ans

**Date des vendanges** : 1 tris positif au 10 novembre, dernier tris

**Rendement / ha**: 35hl

**Vendanges** :manuelle en caisse, raisins confits, sec, botrytis es

**Pressurage** : pneumatique très lent

**Occupation du sol** : enherbement naturel et travail du sol

** levage** : 6 mois en cuve, puis 1 ans en barrique, 6 mois de bouteilles

**Sucre résiduel** : 110g

**Descriptif** :

Liquoreux de couleur dor e ambr e, subtil, le nez offre des notes de fruits jaunes, d'abricots mûrs. La bouche volumineuse et  quilibr e surprend par sa fraîcheur au notes de miel d'acacia, cire d'abeille. Des arômes de fruits confits, de coing laisse la marque d'une grande maturité où la pourriture noble à bien concentré les raisins. La bouche est ronde et acidul e en finale, légèrement marqu e par l'élevage en barrique.

**Garde** : 15 ans et plus

**Conseils dégustation** : Planche de fromages à l'apéritif, foie gras, tartine de Roquefort avec une fine rondelle de poire, clafoutis aux cerises, tarte à la rhubarbe. Servir frais.