



Les Varennes Coteaux du Layon Saint Aubin AOP

Cépage

Chenin

Sol

Schisteux avec quartz et pierres carrées

Récolte & vinification

Les raisins sont vendangés à la main en octobre et novembre par tries successives. Cette cuvée est le fruit de l'assemblage de trois tries provenant d'une parcelle de 2.5ha, nommée Les Varennes.

La fermentation alcoolique s'étend sur 3 mois dans des cuves à température régulée (17°C). Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 8 mois.

Mise en bouteille en septembre.

Dégustation

Robe: Or intense.

Nez: complexe, exhalant des notes de fruits exotiques et des arômes miellés.

Bouche: Une attaque minérale agréablement surprenante laissant ensuite place à des saveurs fruitées, évoquant l'ananas mais aussi des fruits secs et de la pâte de coing. Un vin harmonieux de très de belle structure.

Accords mets et vin: seul à l'apéritif, avec un foie gras poêlé, des fruits confits farcis au foie gras, avec des poires au four et une crème de Fourme d'Ambert, au dessert avec une galette à la frangipane ou une tarte Tatin.

Garde: 5 à 20 ans.

Service: 8 à 10°C, en carafe.



Domaine CADY
20 VALETTE
49190 ST AUBIN DE LUGNE
Tél : 02 41 78 33 69
www.domainecady.fr
domainecady@yahoo.fr

EARL au capital de 78000€
SIRET : 316 514 454 00016 RCS ANGERS
Code APE 0121Z
TVA FR 92 316 514 454