

LES VALLONS 2018

COTEAUX DU LAYON AOP

Chenin

« Un hommage aux paysages du Val de Loire »

Une cuvée prestigieuse qui évoque les Vallons qui façonnent le paysage de l'Appellation. Ces terres de schistes et d'ardoises portent et façonnent des vignes, avec une mosaïque de couleurs renouvelées au gré des saisons. Ce Coteaux du Layon est magnifié par un élevage des plus minutieux.

— L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

Notre Coteaux du Layon bénéficie d'un élevage volontairement court sur lies fines. 6 mois d'élevage en cuve inox sont suffisantes pour trouver l'équilibre entre vivacité et rondeur tout en offrant une belle fraîcheur en fin de dégustation. 6 mois de vieillissement en bouteilles supplémentaires permettront à la vivacité de se fondre à l'ensemble pour devenir un grand vin de garde.

Élevage : 6 mois • **Vieillissement en bouteilles :** 6 mois • **Temps de garde :** 12 ans

Le vignoble

Le sol des vignes qui composent ce vin se situe dans la zone du Haut Layon, la partie la plus éloignée de la rivière, sur les schistes les plus dégradés. Ici, les baies de Chenin botrytisées présentent la caractéristique d'être moins acides que celles des parcelles qui se situent à proximité de la Loire.

De la vigne à la cave

Cépage : 100% chenin

Sols / Terroirs : Schistes dégradés

Vignes : Haut Layon

Type de vinification : Après un pressurage direct, et séparation des jus pour ne sélectionner que les plus frais, la fermentation est conduite à température régulée pour favoriser la libération des arômes. Elle est stoppée par le froid garantissant un bel équilibre sucre / acidité (80 grammes de sucres résiduels).

La Dégustation

Robe : Jaune pâle aux reflets dorés intenses

Nez : Fruité sur des notes de citron confit et de fruits exotiques

Bouche : Ronde sur des notes légères de miel et de raisins secs. Bel équilibre sucre/acidité qui offre une fin de bouche légère et agréable

Du verre à l'assiette : Foie Gras poêlé, Munster, Crème brûlée, Macarons

Température de service : entre 8 et 10°C

Sucres résiduels : 80 gr/L

