

Bateliers de Loire Coteaux du Layon 2021

LA DÉGUSTATION

ROBE :

Jaune soutenu avec quelques reflets dorés

NEZ :

Nez intense d'abricots confits, d'ananas et de miel

BOUCHE :

La complexité aromatique se poursuit en bouche, la sucrosité sans excès s'équilibre avec une finale acidulée.

DU VERRE À L'ASSIETTE

ACCORDS METS – VIN :

En apéritif
Foie gras
Dessert peu sucré

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

entre 13 et 15°C

INFOS VIN

STYLE DE VIN : Blanc moelleux

CÉPAGE : Chenin

VINIFICATION : Pressurage très lent des différentes tries de vendange. Débourage modéré, fermentation lente (2 à 3 mois)

TEMPS D'ÉLEVAGE : Élevage en cuve sur lie fine

ALCOOL : 11% vol

SUCRES RÉSIDUELS g/L : 80

REMY PANNIER
MAISON FONDÉE EN 1885

