



AOC COTEAUX DU LAYON

Cuvée « Les Beauvais »



Le terroir :

Cépage : Chenin Blanc

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol : Schiste gréseux

Exposition Nord Est

La technique :

Cette cuvée est issue à 80% de raisins botrytisés (pourriture noble), récoltés manuellement

Fermentation en tonne de 400L, température de la cave souterraine 12°, pendant 6 mois

Filtration tangentielle

Degré alcoolique : 13°



La dégustation :

La robe : vieil or qui laisse présager une longue conservation
Très forte expression aromatique prolongée d'une densité gustative remarquable de fruits confits (proportion de raisins passerillée importante)

Les accords mets et vins :

Apéritif (fruits secs, rillettes, brochettes de poire/fourme d'Ambert), foie gras, fromage de caractère, tarte aux fruits (abricots), dessert au chocolat noir.

Service : 9-11°C, à déguster de suite ou peut s'apprécier vieilli, 10 ans.

Domaine Dhommé

675 route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28

commercial@domainedhomme.com www.domainedhomme.com

