



AOC COTEAUX DU LAYON

Cuvée « Tradition »



Le terroir :

Cépage : Chenin Blanc

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol : Schiste brun et quartz

Âge des vignes : 30-40

La technique :

Récolte manuelle grains dorés

Fermentation lente basse température

cuve inox



La dégustation :

Ce vin est moelleux, issu de raisins de chenin dorés peu botrytisés.

Nous recherchons l'équilibre sucrosité et vivacité

La robe : jaune pâle, brillante.

Le nez : gourmand, aux arômes de fruits mûrs.

La bouche : dynamique, nuance de poire, ananas et agrumes.

Les accords mets et vins :

Apéritif : toast rillettes de canard, chèvre frais, Fourme d'Ambert

Plat : Poisson en sauce, cuisine exotique ou épicée

Desserts aux fruits ou chocolat noir

Service : 10°C, à déguster dans les 5 ans.

Domaine Dhommé

46 Les Petits Fresnaies 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28.93

commercial@domainedhomme.com www.domainedhomme.com