



# AOC COTEAUX DU LAYON

## Cuvée « Les Beauvais » 2017



### Le terroir :

*Cépage* : Chenin Blanc

*Sol* : Argilo-limoneux

*Sous-sol* : Schiste gréseux

### 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 : 12°



### La dégustation :

La robe : vieil or

Le nez : fruits confits et compotés

La bouche : bouche ample et équilibrée

### 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**

46 Les Petits Fresnaies 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28

[commercial@domainedhomme.com](mailto:commercial@domainedhomme.com) [www.domainedhomme.com](http://www.domainedhomme.com)