



AOC Coteaux du Layon

Sélection De Grains Nobles



Domaine
Dhommé

Cuvée : 2015

Parcelle : Les Beauvais

Clarisse et Xavier Dhommé: histoire de famille

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits çà cette décision engagée. Fidèle à la citation :

"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.

Le Botrytis Cinerea:

C'est à ce champignon microscopique que l'on doit la majestueuse « pourriture noble ». En effet, il œuvre à déshydrater la baie afin d'en concentrer son sucre naturel. Le raisin obtenu alors permettra au vin produit une garde exceptionnelle caractérisée par des arômes de fruits confits et miel. Après plusieurs décennies, le miel se transforme en cire d'abeille, les fruits se caramélisent, la robe prend des reflets ambrés. Ces vins deviennent alors des nectars avec une complexité aromatique étonnante.

La cuvée « Sélection de Grains Nobles » :

Le terroir :

Sol : Argilo-limoneux

Sous sol : Schistes gréseux

La technique:

Fermentation : Fût de chêne à basse température

Levures : indigènes

Filtration : tangentielle

Degré alcoolique : 12.23°

Sucres résiduels : 152.2g/l

Contenance : 50 cl

La dégustation :

Robe vieil or, fruits confits et compotés, bouche ample et Equilibrée.

Les accords mets et vins :

Apéritif, foie gras et fromages affinés

Cacao amer

Service :

12 °c

Garde possible 10 ans et plus.