



# AOC Coteaux du Layon

*Tradition*



Domaine  
Dhommé

Cuvée : 2018

Parcelle : Assemblage

## *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 à 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 Chenin ou Pineau de la Loire*

Cépage « polyvalent », il a une aptitude remarquable à donner des vins très différents.

Un jeune Coteaux du Layon exprime des arômes de fruits exotiques, de fleurs, de poires, et une couleur jaune-vert. Après une période de 2 ans, le vin se referme pour quelques années, puis à la réouverture olfactive, les fruits frais sont devenus compotés et confits, les fleurs disparaissent. La robe s'assombrit pour donner une teinte or paille. Les Coteaux du Layon liquoreux sont des vins de forte personnalité aux arômes de fruits confits, miel.

## *La cuvée « Tradition » :*

### **Le terroir :**

*Sol* : Argilo-limoneux

*Sous sol* : Schistes brun et quartz

### **La technique:**

*Fermentation* : En cuve inox

*Levures* : indigènes

*Filtration* : tangentielle

Sucres résiduels: 69.9 g/l

*Contenance*: 75 cl

*Degré alcoolique* : 13,59 °

### **La dégustation :**

Gourmand, arômes de fruits mûrs dynamique, nuances de poire, ananas et agrumes

### **Les accords mets et vins :**

Fromages affinés, rillettes  
Poissons sauce Layon, plats asiatiques ou épicés  
Chocolat noir

### **Service:**

9-11°C, à déguster dans les 5 ans