



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