Domaine Dhommé

AOC COTEAUX DU LAYON
Cuvée « Les Beauvais » 2018

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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°
Sucres résiduels : 124 g/l
SO2 total : 154 mg/l

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.

#FANDECHENIN

Domaine Dhommé
675 route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE