



AOC COTEAUX DU LAYON

Cuvée « Les Beauvais »



Le terroir :

Cépage : Chenin Blanc
Sol : Argilo-limoneux
Sous-sol : Schiste gréseux
Exposition Nord Est

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 : 13°



La dégustation :

La robe : vieil or qui laisse présager une longue conservation
Très forte expression aromatique prolongée d'une densité gustative remarquable de fruits confits (proportion de raisins passerillés importante)

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

675 route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33(0)2.41.45.06.53 +33(0)6.37.95.28

