COTEAUX-DU-LAYON A.O.C

2022

Uva: Chenin Blanc

Amadurecimento: Uma colheita manual em várias etapas (de 3 a 6 passagens) para selecionar a cada etapa as uvas com o melhor desenvolvimento de podridão nobre.

Graduação Alcoólica: 11,2%

Temperatura: 8-9°C

Vinícola: Domaine Des 2 Vallées

Enólogo: Philippe Socheleau

Origem: Anjou - Loire, França

Notas de Prova: Forças e harmonias dos aromas que combinam notas vegetais e frutadas. Dominância de aromas de damasco, marmelo, maçã cozida e cera de abelha.

Técnica de Vinificação: Uma colheita manual em várias etapas (de 3 a 6 passagens) para selecionar a cada etapa as uvas com o melhor desenvolvimento de podridão nobre. Fermentação tradicional lenta a baixa temperatura, para preservar a complexidade aromática das uvas e a riqueza das bagas em sobrematuração.

Harmonize com: Servir como aperitivo, com o tradicional "foie gras", bem como queijos azuis ou sobremesas.