



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

LANGLOIS-CHATEAU COTEAU DU LAYON 2012



Vignoble :

- Situation : Coteaux bordant le Layon.
- Cépage(s) : 100 % Chenin
- Terroir : Caillouteux à dominante schisteuse

Vendange :

- Rendement : 35 hl/ha.
- Vendange : manuelle avec plusieurs tris

Vinification et élevage:

- Fermentation à basse température afin de conserver les arômes.
- Mise en bouteille au printemps.

Caractères :

- Robe jaune paille,
- Nez délicat avec des notes d'abricots confits
- Bouche ample et équilibrée

Accords mets et vins :

Ce vin moelleux convient tout à fait sur les foies gras et de nombreux desserts (tarte tatin, poire belle Hélène, pain perdu ...)

Température de service °: 8-10°C

Potentiel de garde : 10 ans.