

# L'ALLÉGORIE DE SURONDE 2020



Une belle harmonie entre un moelleux généreux et une agréable acidité.

**Appellation** : AOC Coteaux du Layon

**Situation du vignoble** : Val de Loire

**Cépage** : Chenin Blanc 100%

**Couleur et type** : Blanc Moelleux

**Millésime** : 2020

**Alcool** : 11,5 % vol

**Sucre résiduels** : 71 g/L

**Contenance** : 75cl

**Culture** : Certifiée en Agriculture biologique (ECOCERT) - Issue de raisins DEMETER

## DEGUSTATION

**Notes de dégustation** : Nez frais et friand avec prédominance de fruits secs et d'abricot. Bouche aux arômes de fruits exotiques (ananas) et fruits confits. Vin frais et fruité avec un très bel équilibre et un moelleux dynamique.

**Accords mets et vin** : Cake au fromage, foie gras, salades aux fromages persillés, volailles à la crème, roquefort, bleu d'Auvergne, crème brûlée, tartes aux groseilles. Servir frais à 10-12°C.

**Potentiel de garde** : S'apprécie dès maintenant, potentiel de garde de 10 ans minimum.

## ELABORATION

**Terroir** : Vignes de 30-40 ans sur schiste gréseux avec texture limono-argileuse. 5000 pieds/ha, rendement 15hl/ha.

**Conduite de la vigne** : Taille courte en cordon, ébourgeonnage, effeuillage manuel et vendange en vert nous permettent d'obtenir une vigueur équilibrée et des raisins sains.

**Vendange** : La récolte, après un suivi de l'évolution de la pourriture noble, s'effectue à la main. Les grappes sont triées sur souches, puis amenées au chai.

**Vinification** : Pressurage doux, fermentation à 16-18° en cuves inox. Elevage en cuve inox. Mise en bouteilles l'été qui suit la vendange.