LA SYMBOLISTE - 2023

Le décor verdoyant des rives du Layon, où la nature est omniprésente, donne à cette cuvée toute sa richesse aromatique. Son style doux et velouté lui vient du début du botrytis et de sa fraîcheur.

AOP Coteaux du Layon
Val de Loire
100 % Chenin Blanc
Pressurage doux
Vinification et élevage en cuve inox
Sucre résiduel : 63 g/L

TERROIR :

Vignes de 30-40 ans sur schiste gréseux avec texture limono-argileuse
5 000 pieds /ha
Rendement 15l /ha

LA MAGIE DU VIN :

Le nez s'ouvre sur des parfums exotiques comme la mangue et le litchi. L'ambiance florale et les fruits secs arrivent ensuite avec raisin sec, figue et pistache. À cela s'ajoutent des fragrances d'eau-de-vie de framboise et de poire.

La prise en bouche est soyeuse, avec un équilibre entre sucrosité et acidité. La finale nous transporte vers de nouveaux horizons avec une aromatique exotique.

Gourmand – exotique – fin – équilibré

CRÉATION D'ACCORDS :

Cuisine Thaï, poulet au gingembre

Alcool : 11,50 % vol
Contenance : 75 cl
Potentiel de garde : 30 ans

Certifiée en Agriculture biologique (ECOCERT) – Issue de raisins DEMETER