



## COTEAUX DU LAYON 2023

### Parcelle des Ruaux

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine



#### VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin  
Terroir : type argilo-limono-sableux  
Culture : en conversion BIO

#### PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct  
Débourbage : statique  
Fermentation : cuve inox  
Elevage : entre 3 à 6 mois

#### POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave  
Température : entre 8° et 10°C

#### DEGUSTATION

**Robe** : jaune pâle aux reflets dorés, belle limpidité  
**Arômes** : frais et expressif, fruits à chair blanche, quelques notes légères d'agrumes  
**Bouche** : attaque fraîche et douce, milieu de bouche souple et fin, finale pleine de fraîcheur

#### ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif  
Pour accompagner une salade de poires au foie gras, un jarret de porc en cocotte à l'aigre douce, une salade d'ananas rôti au Layon

