



## DOMAINE DHOMME'



Nome: COTEAUX DU LAYON «TRADITION »

Annata: 2018

Regione: Vallée de la Loire

Denominazione: COTEAUX DU LAYON

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% Chenin Blanc (Pineau de la Loire)

Residuo Zuccherino: 70 g/l

Formato: 750 ml.

Coltura: alla base della filosofia di produzione regna la salvaguardia dell'ambiente e della salute, al punto che alla fine degli anni 2000 i proprietari decisero di convertire le dinamiche agricole, credendo ed investendo nella produzione biologica, ottenendo la certificazione nel 2011.

I terreni sono di origine limo-argillosa con un sostrato di scisto bruno e quarzo.

Lo Chenin Blanc o Pineau de la Loire è una varietà “versatile”, con una notevole capacità di produrre vini molto diversi tra loro.

In cantina: fermentazione in acciaio su lieviti indigeni e filtraggio tangenziale. A seguire 3 mesi di affinamento in acciaio, e poi imbottigliamento.

Caratteristiche: un giovane Coteaux du Layon esprime aromi di frutta esotica, agrumi, pera, fiori, con un colore giallo verde. Dopo un periodo di 2 anni, il vino sembra quasi richiudersi per qualche anno, per poi esplodere ad una nuova riapertura olfattiva dove i frutti freschi hanno lasciato il posto a sentori di confettura e di frutti canditi, mentre i fiori si sono dissolti. Il colore divenuto più scuro assume una tonalità oro. I vini dolci Coteaux du Layon si distinguono per la loro forte personalità con aromi di frutta canditi, miele.

Abbinamenti: si abbina bene con formaggio stagionati, pietanze asiatiche piccanti, crostate di frutta alla crema.

Servizio: 9-11°C

**B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto** Via A. Milani, 23 - 37124 Verona  
[www.emozionioltreilgusto.com](http://www.emozionioltreilgusto.com) / [bevi@emozionioltreilgusto.com](mailto:bevi@emozionioltreilgusto.com)  
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)