

Le Clos des Sables La Raimbaudière 49380 Champ sur Layon

Olivier Picherit
olivier.picherit@orange.fr

Vins BIO
Organic Wines
Ecocert®

Viticulteur
+(33) 6 84 63 65 28

www.clos-des-sables-vins.fr

FICHE TECHNIQUE

AOP COTEAUX DU LAYON

Situation : Au coeur de l'appellation Layon à 20 minutes d'Angers , un coteau composé de schiste en profondeur , sable et gravier en surface, particulièrement bien exposé .

Cépage : CHENIN 100%

Vinification : vendange en surmaturation dans la parcelle de Layon , débouillage à froid avant pressurage . Fermentation avec contrôle de la température pour libérer une fraîcheur aromatique . Maintien de sucres résiduels limité (autour de 50g) afin de garder l'équilibre fruit / minéralité / sucre .

Dégustation : Vin moelleux et complexe avec des notes de fruits confits et de miel sur un fond de minéralité .Bien conservé ,il peut se garder plus de 10 ans .

Accords Mets / Vins : Servir entre 10°C et 12 ° C . De l'apéritif au dessert , il se marie harmonieusement avec le foie gras mais accompagnera aussi les viandes blanches en sauce crème et certains fromages forts .

Geographic situation : in the heart of Layon area , 20 minutes south of Angers .Schist at depth, with a surface layer of sand and gravel including favourable exposure .

Grape variety : CHENIN 100%

Wine making process: Late picked grapes harvested in the hand ,partly selected in Layon 's patch .Gravity flow to keep maximum fruit extraction .A Temperature control fermentation preserves the delicate aromas. Limited residuals sugar (around 50 g) to maintain balance between fruit / minerality / sweetness .

Tasting : Lusciously sweet white wine made from late-picked grapes (noble rot). While sweet, it is mineral in tone, with honeyed notes and hints of candied fruits. Exceptionally long-keeping (over 10 years)

Affinity with food : Has to drink freshly for aperitif, with desserts and of course with foie gras. But also with white meat in cream sauce and even some strong cheeses .