Cöteaux de l'aubance 2019 75 CL Domaine MONGILET Vincent LEBRETON

es notes de fleur blanche, des arômes surmuris,en bouche s'ouvre sur de la gelée de coing,abricot confits , des fruits exotiques,d'agrumes confits sur

Référence : 470726

Prix : 16.80 €

Descriptif :

Coteaux de l'aubance 2019 75 CL Domaine MONGILET Vincent LEBRETON

C'est en 1880 que Victor LEBRETON s'installa à juigné avec 1 hectare et demi.Cinq Générations se sont succédées avec une volonté de préserver le terroir et de proposer des cuvées authentiques. Le domaine travaille sur du parcellaire ,et est certifié HVE 3 à partir de la récolte 2019.Le Vignoble possède 3 types de sols sur des Argilo sur schistes bleus, massif ardoisier Angers-Trélazé, Limon argileux sur schistes gris et altérites de schistes (pour réaliser le côteau de l'Aubence(le clos des Huttières plantée en 1993) , et Limon argileux sur schistes gréseux et schistes pourpres afin de proposer des coteaux de l'aubance très différents et parcellaires) ..

Cette cuvée est issue de plusieurs tris successifs (5 au total)

notes de dégustation :

Vous découvrez au nez des notes de fleur blanche, des arômes surmuris,en bouche s'ouvre sur de la gelée de coing,abricot confits , des fruits exotiques,d'agrumes confits sur des notes de miel . La bouche est fraiche, une belle trame acide permet de rapporter de l'équilibre et de la finesse et élégance , signe de belle longévité.

cépage : 100% chenin, sur les trois sols , ramassé en caissette de 25 kg afin de ne pas abimés les baies,pressurage lent sur pressoir pneumatique, fermentation et élevage en barriques 3 à 6 ans.

accords : apéritif, sur foie gras, cuisine exotique,fromage à pâte molle, roquefort, fourme d'Ambert, dessert fruits confits, tarte tatin

T°S : 8 - 9°C

G: 20 ans et +

Lien vers la fiche du produit