

### **Côteaux du Layon 2018 "Domaine de L'été"**

De couleur jaune paille, le nez est délicat avec des parfums de miel, se déclinent des fruits exotiques, la mangue fraîche.



**Référence :** 470730

**Prix :** 10.95 €

#### **Descriptif :**

### **Côteaux du Layon 2018 "Domaine de L'Eté"**

Des manuscrits de 1650 dénommaient déjà ce domaine « l'été ». Cette appellation de lieu-dit laisse présager un coin de France particulièrement comblé par la nature...Le vignoble de 35 hectares est situé sur la commune de Concourson sur Layon, l'une des communes traversées par la fameuse rivière « Le Layon », le domaine profite d'un climat de type océanique et de sols de schiste friable à passé carbonneux.

L'ensemble du vignoble est enherbé et cultivé un rang sur deux pour produire des raisins de meilleure qualité. Les vignes, au moment de l'épamprage, sont dédoublées. Cela consiste à enlever les contres bourgeons, pour diminuer la charge des raisins et pour une meilleure maturité des grappes. Il faut s'occuper de la vigne dès le début de l'hiver, la taille, le pliage, la fumure, l'épamprage, le palissage et le rognage, l'entretien du sol et la protection phytosanitaire, constituent un travail de longue haleine à travers les saisons.

notes de dégustation :

De couleur jaune paille, le nez est délicat avec des parfums de miel, se déclinent des fruits exotiques, la mangue fraîche. L'attaque en bouche est moelleuse allant sur la compote de pommes fraîches, équilibré, léger en alcool.

cépage : 100% Chenin

accords : A l'apéritif, foie gras, curry, un sucré-salé de gambas, un cake aux poires. Il accompagne idéalement le foie gras , fromages à pâtes persillées et desserts aux fruits ( tarte aux pêches, tarte tatin)

T°S: 8°C-10°C

G: 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)