

## Cuvée Les Greffiers



### LIQUOREUX

La cuvée Les Greffiers offre une **riche palette aromatique** alliant fruits cuits, confiture, pâte de fruit, raisins secs, miel et notes briochées, pour une expérience gustative unique.



**Sol** : Schisteux



**Cépage** : Chenin blanc



### Vue

Robe dorée de profondeur moyenne, témoignant de sa richesse et de sa maturité.



### Nez

Bouquet jeune et complexe. Il dévoile des arômes de pomme mûre, de miel, de thé, avec quelques notes de noix.



### Bouche

Doux et fin. Il offre des notes zestées, de citron mûr et de délicieux fruits sucrés. Sa finale est longue et salivante, témoignant de sa qualité et de son potentiel de garde.



## Accords mets et vin

La cuvée Les Greffiers se marie parfaitement avec une escalope de foie gras frais poêlée. La richesse et la douceur du vin se marient parfaitement avec la texture crémeuse et le goût délicat du foie gras, créant une harmonie gustative exceptionnelle.



Apéritif



Canard



Fromages

# À propos de la cuvée Les Greffiers

## Le Chenin et la singularité de son terroir

La cuvée "Les Greffiers" est une cuvée parcellaire, son nom provient de la parcelle où les raisins sont cultivés. Cette cuvée est issue à **100% du cépage Chenin**, cultivé sur un terroir unique d'altération de schistes verts. Les parcelles, situées en coteaux et orientées vers le Layon, sont uniquement exploitées lors des millésimes permettant d'atteindre une forte maturation et **un stade de botrytis très avancé**.

## Une vinification et un élevage soignés

La vinification de cette cuvée se fait en barrique de chêne français, avec une fermentation qui varie en durée en fonction de la souche de levure indigène dominante de chaque millésime. L'élevage, qui dure de **12 à 15 mois en barrique de chêne français**, confère à ce vin son caractère unique et sa densité.

## Une dégustation riche et équilibrée

"Les Greffiers" se présente avec une **robe dorée** moyennement profonde. Au nez, il dégage des **arômes de pomme mûre, de miel**, de thé et de quelques notes de noix. En bouche, cette cuvée offre une douceur assez élevée mais l'extrait est fin, les notes zestées, le citron mûr et les délicieux fruits sucrés, avec **une finale longue et salivante**.

## Un accord parfait avec vos plats préférés

Ce vin s'accorde **parfaitement à l'apéritif** et se marie bien avec une escalope de foie gras frais poêlée. C'est une cuvée pour les amateurs de grands moelleux, consommable à l'apéritif ou même en digestif.

## Un potentiel de garde certain

"Les Greffiers" a un **grand potentiel de garde**, avec une évolution des arômes au fil du temps. Actuellement, on est sur le millésime 2016.

## Conseils de service

Pour une dégustation optimale, **servez "Les Greffiers" frais** pour éviter de rajouter de la lourdeur au vin qui est déjà assez dense et épais. Il n'est pas nécessaire de le carafier avant dégustation.

## Un vin à découvrir

Avec une production soigneusement limitée, "Les Greffiers" est véritablement un vin à découvrir. Ne manquez surtout pas l'occasion de déguster ce vin exceptionnel qui, au-delà de son goût unique, raconte l'histoire fascinante d'un terroir. La production de cette cuvée est soigneusement limitée, ce qui en fait un vin à découvrir. Il est **difficilement trouvable autre part qu'au domaine**.