

## Cuvée Coteaux du Layon



### VIN BLANC MOELLEUX

Le Coteaux du Layon se distingue par ses **arômes fruités et floraux** de chèvrefeuille, miel et fruits exotiques, alliant gourmandise et vivacité.



**Sol** : Schisteux



**Cépage** : Chenin blanc



### Vue

Belle robe jaune paille dorée, avec une limpidité et une luminosité remarquables.



### Nez

Arômes de miel, de cire d'abeille et de coing.



### Bouche

Se distingue par un fruité exotique, son équilibre et son élégance.



75 CL

12 % VOL

Sulfites : 72 mg/L



**Gamme de prix**  
10 à 20 €



**Température de service**  
12°C



**Potentiel de garde**  
2 à 5 ans

## Accords mets et vin

La richesse et la texture crémeuse du foie gras se marient parfaitement avec la sucrosité et l'acidité équilibrée de ce vin moelleux.



Apéritif



Canard



Plats Végétariens



Fromages



Desserts



## À propos de la cuvée Coteaux du Layon

Le Coteaux du Layon est un vin moelleux qui se distingue par son **équilibre parfait entre sucrosité et acidité**. Il offre un goût fruité et floral, agrémenté de notes de miel. **Harmonieux et léger**, ce vin est un véritable délice pour les papilles.

### Un terroir unique, un cépage exclusif

Exclusivement issu de Chenin, ce vin est cultivé sur un terroir unique d'altération de schistes verts. Les **vendanges, manuelles et sélectives**, sont suivies d'une **fermentation en cuve inox**. Par conséquent, l'élevage, qui dure de 6 à 12 mois, donne au vin son caractère unique.

### Une dégustation équilibrée et élégante

Le Coteaux du Layon se présente avec une **belle teinte jaune paille dorée**, une belle limpidité et luminosité. Puis au nez, il dégage des **arômes de miel, de cire d'abeille** et de coing. Enfin, en bouche, cette cuvée offre **un fruité exotique, équilibré** et très élégant.

### Un accord parfait avec vos plats préférés

Ce vin s'accorde parfaitement avec l'apéritif, le foie gras, les fromages bleus, la tarte aux abricots ou à l'ananas, les desserts aux fruits, et les fromages à pâtes persillées.

### Le potentiel de garde

Le Coteaux du Layon offre **un potentiel de garde remarquable**. Pour préserver sa fraîcheur, son bouquet fruité et floral, ce vin est bouché avec un bouchon technique. Ce choix délibéré de bouchon, mélange de morceaux de liège et de colle, permet de limiter les échanges gazeux et d'éviter l'oxydation. Ainsi, malgré le temps, les arômes continuent à s'épanouir sans perdre de leur vivacité. Pour une conservation optimale, il est recommandé de **ne pas exposer le vin à de grandes variations de température et d'hygrométrie**, ni à des valeurs extrêmes sur ces deux critères. Ce vin a la capacité de traverser les années sans perdre de sa splendeur.

### Une cuvée récompensée

Reconnu pour sa qualité exceptionnelle, le Coteaux du Layon a reçu la médaille d'or au concours international du Salon Millésime Bio en 2022. De plus, le Coteaux du Layon 2021 a été honoré d'une médaille d'or au [concours AMPHORE](#).

### Un vin à découvrir

Avec une production soigneusement limitée à environ **20 000 bouteilles par an**, le Coteaux du Layon 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**.

### Conseils de service

Pour une dégustation optimale, servez le Coteaux du Layon **à une température de 12°C**. Il n'est pas nécessaire de le carafier ou de l'aérer avant dégustation.