

## Coteaux du Layon - Sélection

Situé sur les hauteurs à la confluence de Loire et du Layon, les parcelles du Domaine du Gerfaut bénéficient d'une situation unique pour la confection du Coteaux du Layon. En effet, les brouillards matinaux et l'exposition idéale des parcelles sont déterminants pour la qualité des raisins et le développement de la pourriture noble.

Cette cuvée est issue d'une sélection très stricte dans nos parcelles de Chenin. Elle intervient souvent après un premier passage des vendangeurs permettant d'enlever les grappes les moins adaptées (utilisées pour d'autres vins). La concentration en sucre est liée aux faibles rendements car seules sont cueillies les baies de chenin botrytisées (pourriture noble), lors de tris dont la période et le nombre varient selon le terroir et le millésime.

La fermentation de ce vin est lente et difficile car la concentration du jus est importante.

### Dégustation :

Robe jaune paille.

Au nez on retrouve des notes de miel et fruits secs.

En bouche l'attaque est puissante et ronde avec des notes de nougat et de pâtes de fruits. La finale est intense avec des arômes de fruits secs et de miel.

**Assemblage :** 100 % Chenin

**Récolte :** Vendanges manuelles

**Vinification :** Pressurage direct ; Débourage à froid ; Fermentation cuve Inox.

**Sucres résiduels :** 80 g/L

**Elevage :** sur lies en Cuve Inox

**Conditionnement :** 75 cL uniquement

**Service :** Servir autour de 8 °C

**Garde :** 10-15 ans

**Autre :** En conversion Agriculture Biologique.

