

Coteaux du Layon – Premier Tri 2023

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.

La récolte est effectuée par notre équipe de vendangeurs, dont la plupart viennent chaque année. Cette cuvée est issue du premier tri dans nos parcelles de Chenin composée alors de grappes sur-mûries mais aussi brotytisées. Le pressurage lent et en douceur affine le jus qui partira en fermentation tranquillement.

Dégustation :

Robe jaune paille.

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

En bouche l'attaque est fraîche avec des arômes de pamplemousse. La finale est douce et veloutée avec des notes de tilleul.

Assemblage : 100 % Chenin

Récolte : Vendanges manuelles

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

Sucres résiduels : 50 g/L

Elevage : sur lies 4 à 6 mois en Cuve Inox

Conditionnement : 75 cL uniquement

Service : Servir entre 6 et 8°C

Garde : 4 -7 ans

Autre : En conversion Agriculture Biologique.

