



Domaine des
Clostiers

Coteaux du Layon 54



Le Vin

Appellation : Coteaux du Layon

Région viticole : Tigné en Anjou

Cepage : Chenin 100%

Vendanges : Manuelle

Age des vignes : 70 ans

Type de culture : Biologique

Alcool : 12%

Elaboration : Fermentation et vinification en fût de chêne pendant 4 mois.

Notes de dégustation :

A servir entre 8 et 12 degrés

Vin blanc moelleux issu de vieilles vignes plantées en 1954 et élevé en fût de chêne. Robe dorée et soutenue, bouche longue et opulente avec une finale compotée très fraîche.

Accord mets et vins : Foie gras, fourme d'Ambert, dessert aux fruits, apéritifs..