

# Côteaux du Layon Vieilles vignes



<b><u>Cépage / Variety</u></b>	100 % Chenin
<b><u>Age des vignes / Age of vineyards</u></b>	Vieilles vignes / old vines
<b><u>Terroir / Soil</u></b>	Limon argilo sableux, cailloux en surface Sandy clay silt, pebbles on surface
<b><u>Vinification / Wine making</u></b>	<p>Pressurage (pneumatique bucher) très doux pour ne pas prendre de caractère végétal. Fermentation alcoolique de 2 mois en cuve et en barrique à température naturelle de 19 à 22°C, puis élevage sur lies fines avec 2 soutirages durant l'hiver et un au printemps. Filtration pauvre en germe avec filtre tangentielle afin d'éliminer le maximum de levure et de réduire les doses de SO2. Very gentle pressing (pneumatic bucher) so as not to take on a vegetal character. Alcoholic fermentation for 2 months in vats and barrels at a natural temperature of 19 to 22°C, then ageing on fine lees with 2 rackings during the winter and one in the spring. Low germ filtration with tangential filter to eliminate the maximum amount of yeast and reduce SO2.</p>
<b><u>Dégustation / Tasting</u></b>	<p>Sa robe est de couleur jaune doré. Le nez est complexe et rappelle les fruits jaunes et exotiques. La bouche est généreuse, à base de fruits compotés et confits avec beaucoup de matière. Its colour is golden yellow. The nose is complex and reminiscent of yellow and exotic fruits. The palate is generous, based on stewed and candied fruits with a lot of substance.</p>
<b><u>Conservation / Storage</u></b>	25 à 30 ans / 25 to 30 years
<b><u>Accords / Food pairing</u></b>	<p>Cette Cuvée Vieilles Vignes sera parfaite avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Des toasts de foie gras en apéritif</li> <li>▪ Une quiche au fromage bleu</li> <li>▪ Des desserts aux fruits blancs ou exotiques</li> <li>▪ Une poire rôtie au bleu</li> <li>▪ Une tarte tatin</li> </ul> <p>This Cuvée Vieilles Vignes will be perfect with :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Foie gras toasts as an aperitif.</li> <li>▪ Blue cheese quiche</li> <li>▪ Desserts with white or exotic fruits</li> <li>▪ A pear roasted with blue cheese</li> <li>▪ A tarte tatin</li> </ul>