

Quarts de Chaume



<u>Cépage / Variety</u>	100 % Chenin
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	Vieilles vignes / old vines
<u>Terroir / Soil</u>	Limon argilo sableux, cailloux en surface Sandy clay silt, pebbles on surface
<u>Vinification / Wine making</u>	Elevage du vin en barriques pendant 18 mois. Grains botrytisés, récoltés par tris successifs jusqu'à la fin du mois de novembre. The wine is aged in barrels for 18 months. Botrytised grapes, harvested by successive sorting until the end of November.
<u>Dégustation / Tasting</u>	Robe jaune d'or aux nuances orangées. Son nez complexe et opulent offre des arômes de pomme cuite et de noix. En bouche, c'est le miel et la confiture de figues. Golden yellow color with orange shades. Its complex and opulent nose offers aromas of cooked apple and nuts. On the palate, it is honey and fig jam.
<u>Conservation / Storage</u>	25 à 30 ans / 25 to 30 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Il saura se faire apprécier à l'apéritif, accompagné de toasts au Roquefort, au bleu d'Auvergne. A table, il sera le compagnon idéal du foie gras sous toutes ses formes : avec une terrine de foie gras et ses toasts chauds, avec du foie mi-cuit et une compotée d'oignons, avec un foie poêlé déglacé au vinaigre de xérès et une figue confite, il vous surprendra sur une volaille à la crème et aux morilles. Il accompagnera à merveille un plateau de fromages bleus, Ses arômes de coing se marient avec de nombreux desserts au chocolat, des pommes au four, des soupes d'agrumes. It will be appreciated as an aperitif, accompanied by toasts with Roquefort cheese and Bleu d'Auvergne. At the table, it will be the ideal companion of foie gras in all its forms: with a terrine of foie gras and its hot toasts, with half-cooked liver and onion compote, with a pan-fried liver deglazed with sherry vinegar and a candied fig, it will surprise you on a poultry with cream and morels. It will be the perfect accompaniment to a blue cheese platter. Its quince aromas go well with many chocolate desserts, baked apples and citrus soups.

DOMAINE DE LA POTERIE

16 avenue des 3 ponts 49380 THOUARCE