

Château de la Genaiserie

Coteaux du Layon St Aubin 2007

● **Château de la Genaiserie - AOC Coteaux du Layon St Aubin (100% Chenin)**

Vinification

Vendange manuelle en stade de surmaturation avec recherche du bon équilibre entre sucre et acidité. Pressurage lent sur vendange non éraflée. Vinification avec contrôle de température pour préserver la fraîcheur des arômes.

Dégustation

Couleur jaune soutenue. Premier nez floral puis arômes de fruits exotiques (abricot, papaye). Bouche onctueuse s'ouvrant sur des notes plus marquées de fruits confits (coing). Belle vivacité et longueur de la finale. Accompagnera parfaitement foie gras, crustacés et poissons en sauce, tartes aux fruits exotiques, fruits secs. Idéal également en vin d'apéritif.



DECANTER Jan 2010 ★★ ★

“Weighty, mouthfilling, textured honeyed palate. Well-balanced, but a touch of bitterness on finish. Good length. From 2010.” — *Jim Budd*



Conditionnement : Bouteille Cépage Lourde

EAN n° 3 760111 260065 / EAN carton 6 bouteilles à plat n° 3 760111 260188

Appellation	:	AOC Coteaux du Layon St Aubin
Millésime	:	2007
Cépage	:	100% Chenin
Sol	:	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de Plantation	:	4500 pieds / hectare
Sucre Résiduel	:	126g/l
Alcool	:	12,5% Vol