

# Lys du Château de la Genaiserie

## Coteaux du Layon 2009

● **AOC Coteaux du Layon**



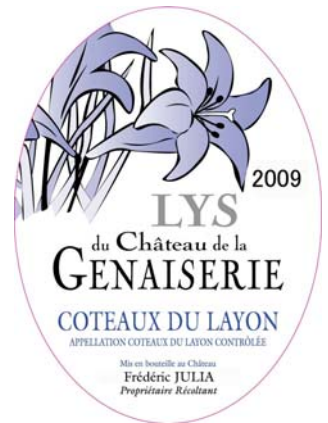
### Vinification

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.



### Conditionnement :

Bouteille Anjou écusson

<b>Alcool</b>	:	13.5 % vol	EAN n° 3 760111 260287 / EAN carton 6 bouteilles à plat 3 760111 260348
<b>Appellation</b>	:	AOC Coteaux du Layon	
<b>Millésime</b>	:	2009	
<b>Cépage</b>	:	100% Chenin	
<b>Sol</b>	:	Argilo-sableux sur schiste et grès	
<b>Densité de Plantation</b>	:	4500 pieds / hectare	
<b>Sucre Résiduel</b>	:	85 g/l	
<b>Acidité Totale</b>	:	4.05g/l H2SO4	