



Château
de la
GENAISERIE

GRANDS VINS DE LOIRE
AOC Anjou, Coteaux du Layon, Chaume



FICHE TECHNIQUE

SAVEUR DU CHATEAU DE LA GENAISERIE

AOC Coteaux du Layon 2013



Appellation	AOC Coteaux du Layon
Millésime	2013
Variété	100% Chenin
Sol	Clay-sand on schist and sandstone
Densité de Plantation	1800 vines / acre 4500 vines / hectare
Sucre Résiduel	50 g/l
Acidité Totale	5,78 g/l H2SO4
Alcool	13,5% vol.

❖ Viticulture

Agriculture biologique.

❖ 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) et de noisette. Bouche onctueuse s'ouvrant sur des notes plus marquées de fruits confits (coing) ainsi qu'une belle minéralité. Excellente vivacité et longueur de la finale.

Un vin élégant, qui accompagnera parfaitement foie gras, crustacés et poissons en sauce, tartes aux fruits exotiques, fruits secs. Idéal également en vin d'apéritif.

❖ Conditionnement

EAN : 3 760111 260065

Bouteille "Anjou écusson"

Carton de 6 ou 12 bouteilles

Palette 120x80

Château de la Genaiserie

Frédéric JULIA - 49190 Saint-Aubin de Luigné

Tel : 33 (0)2 41 54 38 82 – Fax : 33 (0)2 41 54 60 45 - E-mail : genaiserie@genaiserie.com - www.genaiserie.com (Français/English/中文)

