

## Sélections Parcelaires

### La Roche" 2004 *Pourriture Noble*

- "La Roche" - AOC Coteaux du Layon St Aubin ( 100% Chenin)



#### Vinification

Récolte manuelle en 4 tries sur 1,08 ha situé sur un coteau argileux-sableux sur schistes et grès exposé plein sud. Vinification en cuve à température très basse. Elevage sur lies fines pendant 6 mois. Filtration légère avant embouteillage.



#### Dégustation

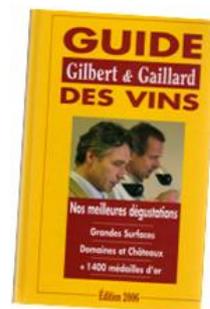
Couleur paille avec de beaux reflets orangés. Nez très expressif et complexe mélangeant des notes d'agrumes et de fruits exotiques très murs, rehaussé par une belle fraîcheur légèrement citronnée. La bouche est ample et nerveuse.

Un grand vin qui se garde pendant plus de 15 ans.

Guide Gilbert & Gaillard 2010 – 86/100

#### Conditionnement :

Bouteille Flûte Prestige



<b>Appellation</b>	:	AOC Coteaux du Layon St-Aubin
<b>Millésime</b>	:	2004
<b>Cru</b>	:	La Roche
<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>	:	140,8 g/l
<b>Alcohol</b>	:	13,5 % Vol