

Sélections Parcelaires

“Les Simonelles” 2003 *Pourriture Noble*

● “Les Simonelles” - 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 d’or. 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.

Conditionnement :

Bouteille Flûte Prestige



Appellation	:	AOC Coteaux du Layon St-Aubin
Millésime	:	2003
Cru	:	Les Simonelles
Cépage	:	100% Chenin
Sol	:	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de Plantation	:	4500 pieds / hectare
Sucre Résiduel	:	140.8 g/l
Alcohol	:	13,5 % Vol