Château de la GENAISERIE
GRANDS VINS DE LOIRE
AOC Anjou, Coteaux du Layon, Chaume

FICHE TECHNIQUE

SELECTIONS PARCELLAIRES

AOC Coteaux du Layon St-Aubin "Les Simonelles" 2003

Sélection des 100 meilleurs vins Français – Meininger Verlag – 86/100



Appellation	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
Production	5 700 bouteilles
Sucres résiduels	140.4 g/l
Acidité totale	4.4 g/l H2SO4
Alcool	13.5%



❖ 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 9 mois en barriques françaises. 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 fraicheur légèrement citronnée. La bouche est ample et nerveuse.

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

Conditionnement :
Bouteille Flûte Prestige

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)