

BONNEZEAUX^{AOC}

malgré son or
et sa puissance,
IL RESTE GÉNÉREUX.³

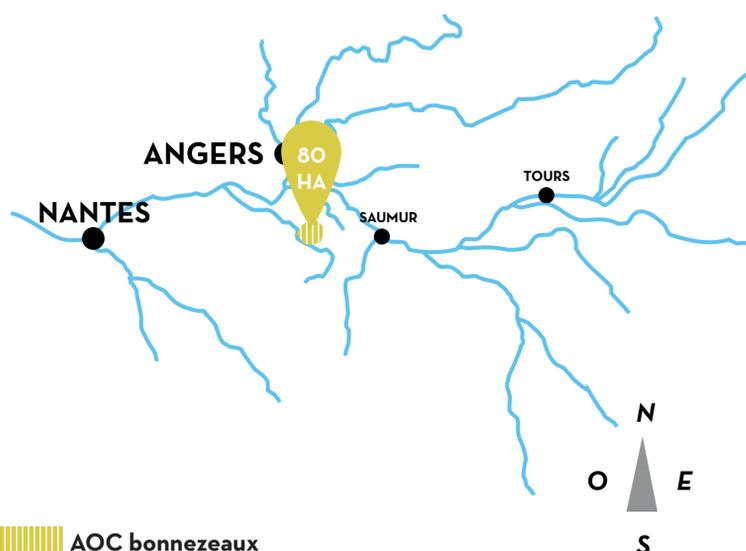
1 Or : reflets caractéristiques des vins blancs liquoreux.
2 Puissance : vin corsé et puissant d'un riche bouquet.
3 Généreux : vin riche en arômes.

VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION

*superficie**



AOC **bonnezeaux**

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le vignoble est implanté sur une succession de trois coteaux d'exposition sud-ouest : « La Montagne », « Beauregard » et « Fesles ». Au nord de ces trois coteaux délimités se trouve un plateau légèrement ondulé, d'une altitude moyenne de 90 mètres alors que la rivière du Layon s'écoule à 29 mètres d'altitude.

CLIMAT



Influence *mésoclimatique*
(microclimat dans lequel pousse une végétation *méditerranéenne*) permettant la *surmaturation* et la *botrytisation* du raisin.

SOLS

Schistes gréseux de St-George avec des filons de quartz phtanites.

CÉPAGE



chenin

COULEUR ET STYLE



Moelleux

PRODUCTION/AN*

1 600 hl

soit environ 213 300
bouteilles par an



PRODUCTEURS

40



RENDEMENT ANNUEL*

20 hl/ha



SERVICE ET CONSERVATION



carafes
les vins jeunes



10 ans minimum

voire un siècle

pour les plus grands millésimes

ACCORDS METS ET VINS



MENU

APÉRITIF

**Bouchées apéritives
à base de foie gras**

PLAT

Foie gras poêlé

FROMAGE

**Fromages à pâte persillée
comme la fourme d'Ambert**

DESSERT

**Desserts fruités à base de poire
et amandes ou de frangipane**

DÉGUSTATION

œil

robe profonde,
jaune or,
aux reflets cuivrés
avec les années

nez

arômes acacia,
verveine, écorce
d'orange, fruits confits
(abricot, coing), caramel,
fruits exotiques, épices

bouche

puissante, opulente,
ronde, ample et équilibrée
par une pointe de vivacité

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années