

## COTEAUX DU LAYON<sup>AOC</sup>

une robe dorée,  
une bouche<sup>2</sup>  
GOURMANDE<sup>3</sup>  
tout en harmonie.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Robe dorée : terme désignant la couleur caractéristique des vins blancs moelleux.  
<sup>2</sup> Bouche : terme désignant l'ensemble des caractères perçus en bouche.  
<sup>3</sup> Gourmande : qualifie un vin aromatique.  
<sup>4</sup> Harmonie : qualité d'un vin dont les caractères olfactifs et gustatifs forment un ensemble équilibré.

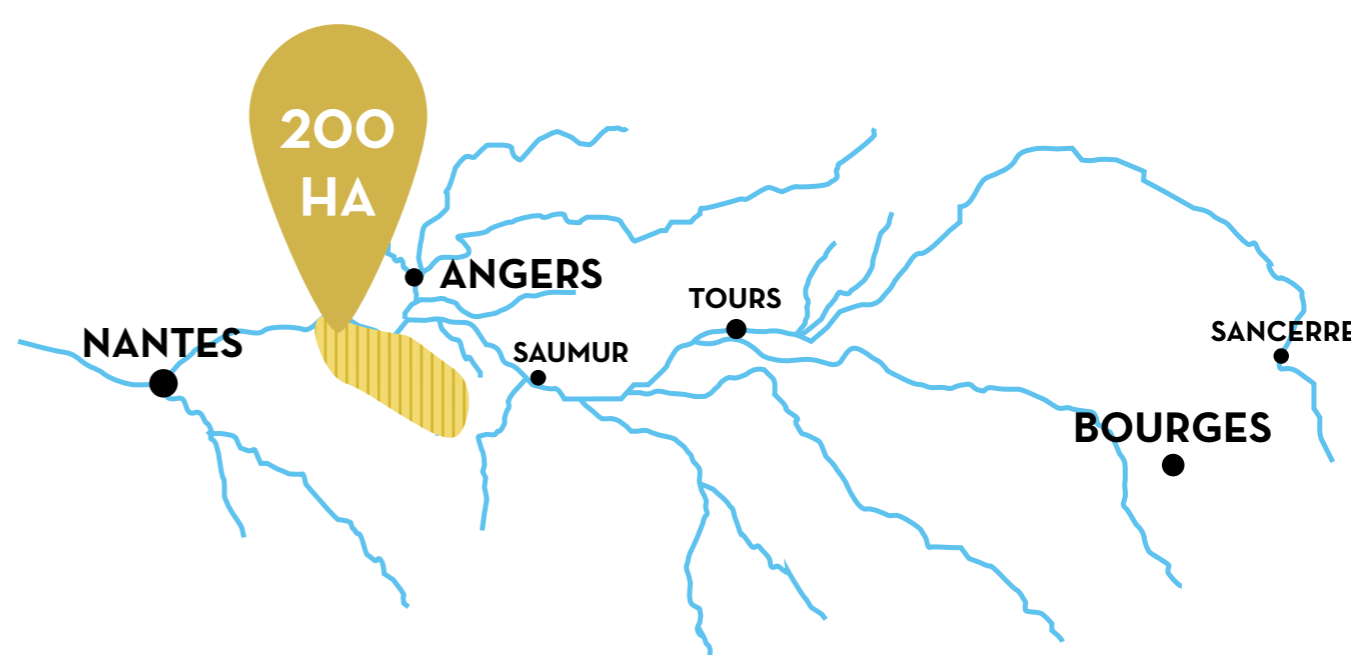
VINS DU  
**VAL DE LOIRE**

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE  
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

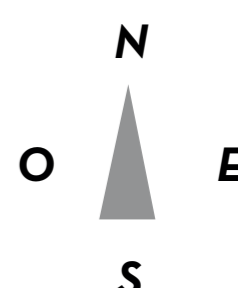
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## RÉGION DE PRODUCTION

superficie\*



AOC coteaux-du-layon  
avec dénominations géographiques



## LA SAVIEZ-VOUS ?

Les aires d'appellation sont situées sur 6 communes du Maine-et-Loire: Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay. La Commune de St-aubin-de-Luigné est surnommée la "Perle du Layon". Ce sont de grands moelleux qui vous dévoilent la pleine expression du chenin surmûri : nez intense, opulence et vivacité.

## CLIMAT



Climat *océanique tempéré*. Coteaux bien exposés et ventilés permettant la *surmaturation* et la *botrytisation* du raisin. Développement de la pourriture noble favorisé par la rivière Le Layon.

## SOLS

Coteaux ensoleillés au sud de la Loire, aux sols caillouteux à dominante schisteuse mais aussi parfois siliceuse ou argileuse.

## CÉPAGE



chenin

## COULEUR ET STYLE



Moelleux

## PRODUCTION/AN\*

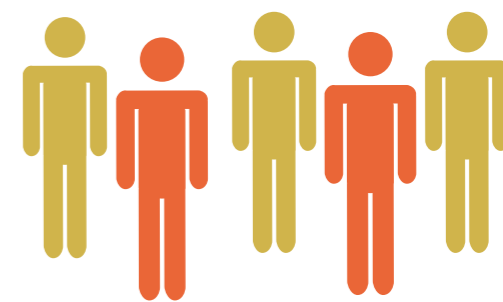
4 500 hl

soit environ 600 000  
bouteilles par an



## PRODUCTEURS

70



## RENDEMENT ANNUEL\*

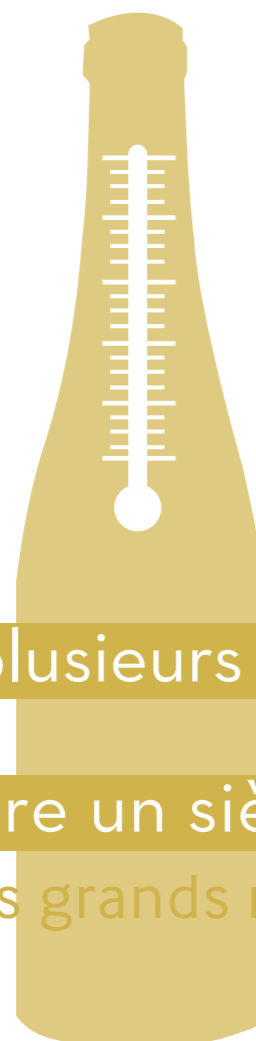
20 hl/ha



## SERVICE ET CONSERVATION

80

carafes les vins  
riches et concentrés



5 ans à plusieurs décennies

voire un siècle

lors de très grands millésimes

## ACCORDS METS ET VINS

MENU

### APÉRITIF

Bouchées apéritives  
à base de foie gras

### FROMAGE

Fromages à pâtes persillées  
comme la fourme d'Ambert

### DESSERT

Desserts à base de fruits  
à chair blanche ou jaune  
fruits exotiques,  
ou à base de frangipane

## DÉGUSTATION

œil

Robe claire à profonde,  
jaune or aux reflets verts,  
évoluant vers un vieil or  
aux reflets ambrés

nez

Arômes de miel, accacia, fleur,  
citronnelle, ananas, abricot, coing,  
fruits frais pour les vins jeunes  
et notes de fruits confits sur les vins  
concentrés ou plus évolués

bouche

Ronde, onctueuse,  
équilibrée, franche,  
fraîcheur et vivacité  
en finale

\*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années