

COTEAUX DE L'AUBANCE<sup>AOC</sup>

à la fois doux<sup>1</sup>  
et nerveux,<sup>2</sup>  
il a trouvé  
son équilibre.<sup>3</sup>

1 Doux : terme s'appliquant à des vins moelleux.  
2 Nerveux : vin marquant le palais par des caractères bien accusés et une pointe d'acidité.  
3 Équilibre : désigne l'harmonie entre les constituants et les saveurs du vin.

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\*

ANGERS

SAUMUR

CHOLET

209 HA

AOC coteaux-de-l'aubance

N

O

E

S

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'Aubance est une petite rivière, qui comme le Layon, permet la formation de brouillards matinaux et le développement de la pourriture noble en septembre et octobre.

CLIMAT

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

SOLS

Sols de schistes avec traces de veines ardoisières.

CÉPAGE

chenin

COULEUR ET STYLE

Moelleux

PRODUCTION/AN\*

5 800 hl

soit environ 773 300  
bouteilles par an

PRODUCTEURS

40

RENDEMENT ANNUEL\*

27 hl/ha

SERVICE ET CONSERVATION

6° - 8°

2 à 8 ans

au-delà de 15 ans  
pour les plus concentrés

ACCORDS METS ET VINS

MENU

APÉRITIF

Bouchées apéritives  
Charcuterie fine  
Foie gras en terrine

PLAT

Foie gras poêlé  
Poissons en sauce  
Volailles en sauce crémée  
Cuisine exotique  
légèrement relevée

DÉGUSTATION

œil

robe jaune or  
aux reflets verts,  
évoluant sur le vieil or  
aux reflets ambrés

nez

arômes de fruits  
à chair blanche,  
fleurs blanches

bouche

équilibrée, gourmande,  
fraîche, minérale

\*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années