

COTEAUX DE L'AUBANCE AOC

à la fois doux¹
et nerveux²,
il a trouvé
son équilibre.³



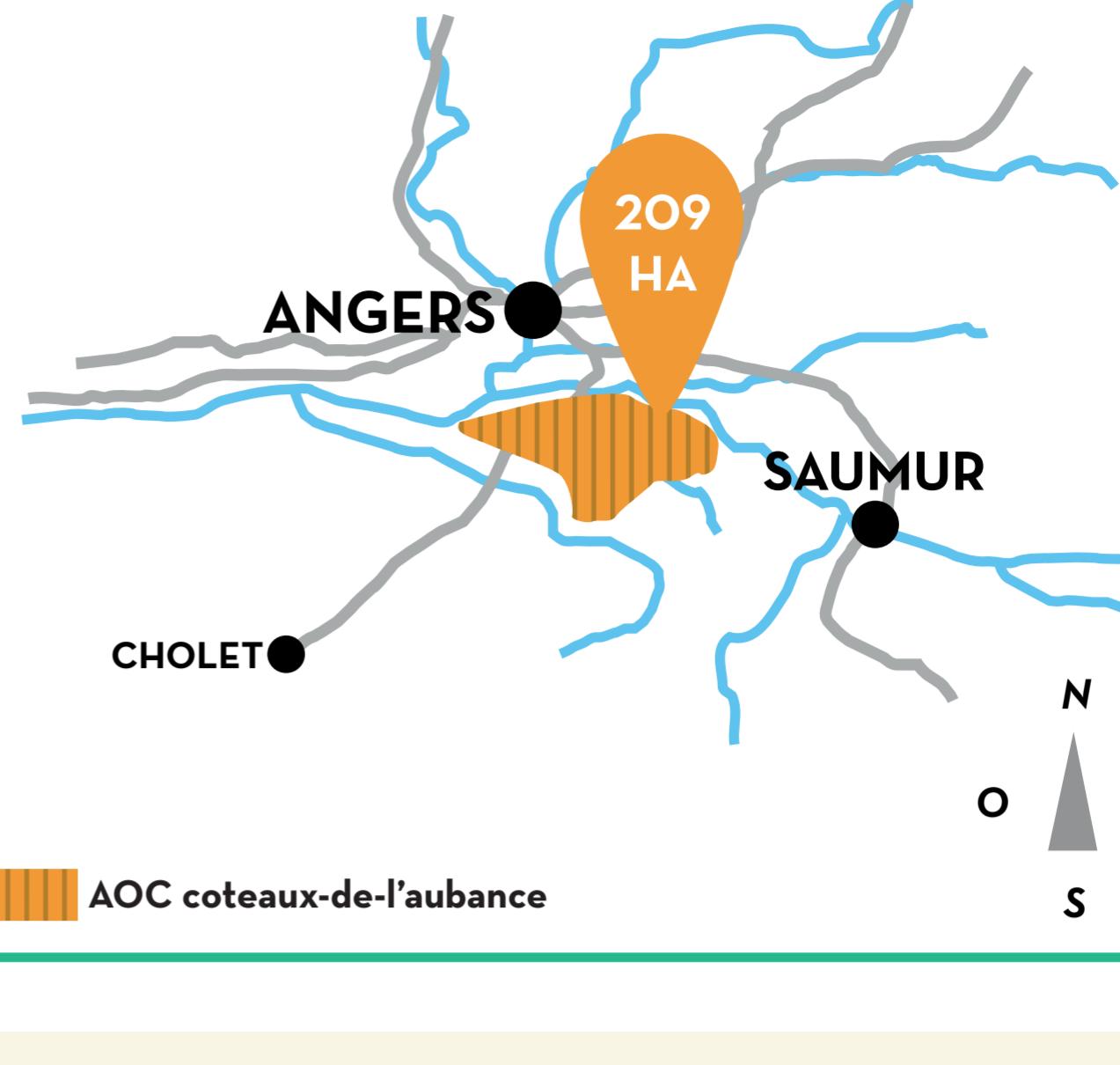
1 Doux : terme s'appliquant à des vins moelleux.
2 Nerveux : vin marquant le palais par des caractères bien accusés et une pointe d'acidité.
3 Équilibre : désigne l'harmonie entre les constituants et les saveurs du vin.

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

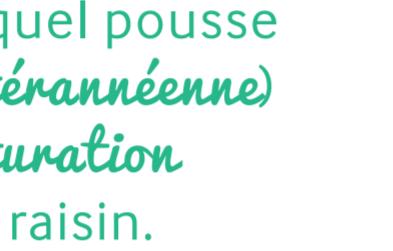
*superficie**



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

PRODUCTION/AN*

5 800 hl

soit environ 773 300 bouteilles par an



PRODUCTEURS

40



COULEUR ET STYLE



Moelleux

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

— M E N U —

APÉRITIF

Bouchées apéritives
Charcuterie fine
Foie gras en terrine

PLAT

Foie gras poêlé
Poissons en sauce
Volailles en sauce crémeuse
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