

## COTEAUX DU LAYON AOC



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

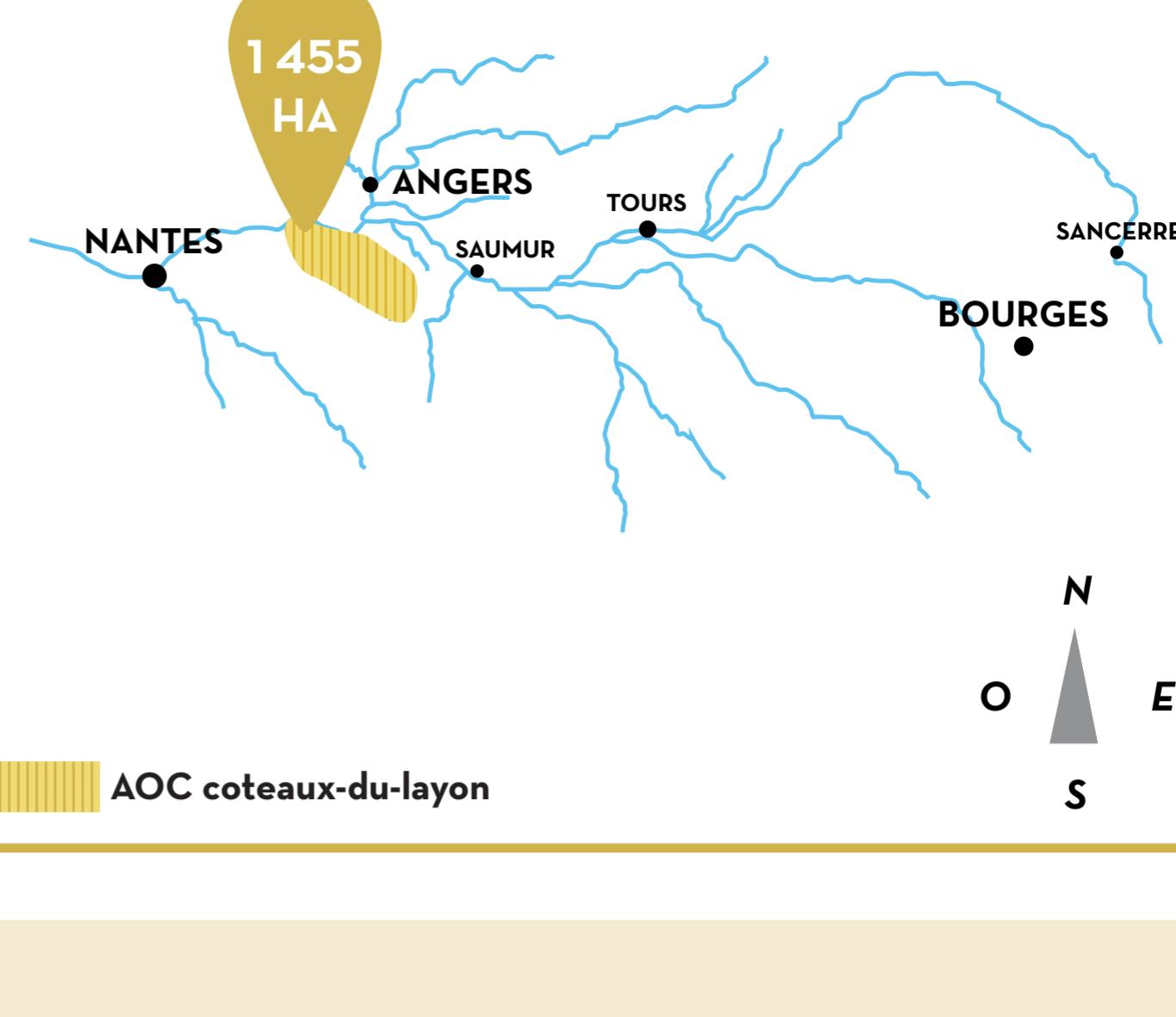
1 Robe dorée : terme désignant la couleur caractéristique des vins blancs moelleux.  
2 Bouche : terme désignant l'ensemble des caractères perçus en bouche.  
3 Gourmande : qualifie un vin aromatique.  
4 Harmonie : qualité d'un vin dont les caractères olfactifs et gustatifs forment un ensemble équilibré.

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\**



### HISTOIRE

À partir de 1579, les négociants hollandais ont canalisé le Layon, affluent de la Loire. Ils ont ainsi développé le commerce des vins du Layon aptes à voyager et au fort potentiel de vieillissement. Les vins du coteaux-du-layon sont des vins moelleux et liquoreux, d'une richesse aromatique qui se décline à l'infini.

### 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

### PRODUCTION/AN\*

**38 900 hl**

soit environ 5 200 000 bouteilles par an



### PRODUCTEURS

**310**



### RENDEMENT ANNUEL\*

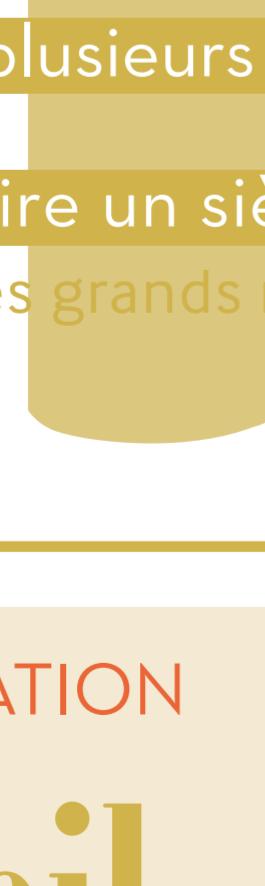
**30 hl/ha**



### SERVICE ET CONSERVATION

**8°**

carafer 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