

COTEAUX DU LAYON^{AOC}

une robe dorée¹,
une bouche²
GOURMANDE³
tout en harmonie⁴.

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.

123456789101112131415161718192021222324252627282930313233343536373839404142434445464748495051525354555657585960616263646566676869707172737475767778798081828384858687888990919293949596979899100

RÉGION DE PRODUCTION

superficie*

1 455 HA

ANGERS

TOURS

SAUMUR

NANTES

BOURGES

SANCERRE

N

O

E

S

AOC coteaux-du-layon

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 aptent à voyager et au fort potentiel de vieillissement. Les vins du coteaux-du-layon sont des vins mœlleux 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

COULEUR ET STYLE

Moelleux

PRODUCTION/AN*

38 900 hl

soit environ 5 200 000 bouteilles par an

PRODUCTEURS

310

RENDEMENT ANNUEL*

30 hl/ha

SERVICE ET CONSERVATION

8 °C

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