

COTEAUX DU LAYON 1^{ER} CRU
CHAUME AOC

il est très
CRU
MAIS AU FOND,
quelle finesse.

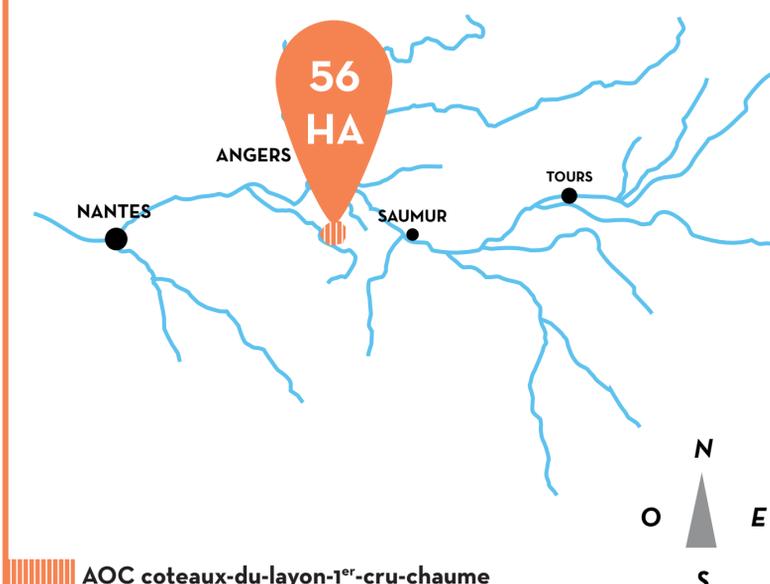
1 Cru : terme désignant un degré de hiérarchisation et l'identification d'un vin à un lieu de production défini.
2 Finesse : désigne un vin d'égout et présentant des arômes subtils.

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

Le coteaux-du-layon-1^{er}-cru-chaume est aujourd'hui le seul "1^{er} cru" de la Loire.
Le hameau de Chaume au cœur du coteau fait partie de la commune de Rochefort sur Loire.

CLIMAT



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

SOLS

Terrasses de schistes et de grès sur un coteau
exposé au sud. Sols bruns et peu profonds
de "l'Anjou noir".

CÉPAGE



chenin

COULEUR ET STYLE



Moelleux

PRODUCTION/AN*

1 000 hl

soit environ 133 300
bouteilles par an



PRODUCTEURS

35



RENDEMENT ANNUEL*

19 hl/ha



SERVICE ET CONSERVATION



carafes
les vins jeunes



5 ans à plusieurs décennies

voire un siècle
lors de beaux millésimes

ACCORDS METS ET VINS



MENU

APÉRITIF

Bouchées apéritives
à base de foie gras
ou chèvre et miel

FROMAGE

Fromages à pâtes persillées
comme la fourme d'Ambert

DESSERT

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

DÉGUSTATION

œil

robe profonde,
jaune or
aux reflets verts,
puis vieil or
aux reflets ambrés

nez

arômes de miel, accacia,
fruits frais, fruits confits
(ananas, abricots, coings)

bouche

ronde, souple,
avec une pointe
de vivacité

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années