

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Côteaux du Layon

Appellation : Appellation Coteaux du Layon Contrôlée

Cepages: 100% Chenin Blanc

Millesime: 2015

Sol : silex, argilo-calcaire

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire. La vendange tardive, la vendange manuelle, 3-4 passages pour sélectionner meilleurs des raisins.

Vinification: La vendange manuelle, 100% de récolte est pressuré directement pour avoir une couleur souhaité et le vin équilibré. Ensuite un débouillage de 24 heures. Enfin une fermentation est maîtrisé entre 15 et 20° suivi d'un élevage en cuve sur lies fines pendant 9 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Production annuelle: 20 000 - 30 000 bouteilles

Dégustation

- Robe profonde jaune aux reflets verts
- Au nez – fruits confits (ananas, abricot, coing)
- C'est un vin rond et frais

Accords: idéal pour l'apéritif, foie-gras, desserts

Température de service : Servir frais 8°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe de 5 ans à plusieurs décennies



S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662