



COTEAUX DU LAYON JARDIN D'ÉTÉ



Issues de 3 tries successifs de vendanges tardives faits entre le 15 octobre et le 12 novembre, cette cuvée bouteille correspond au 3ème et 4ème passage de début novembre. Grâce à l'action du botrytis sur les baies de Chenin, le raisin récolté titrait un bon 18% Vol. à la récolte. Au final, ce millésime fut nous a offert un mœlleux souple et très fruité aux notes de coing, ananas et litchi avec cette petite pointe acidulé en fin de bouche qui lui donne toute sa fraîcheur. Je vous le conseille particulièrement en début de repas pour ouvrir l'appétit de vos invités. Il sera évidemment très apprécié pour sa délicatesse avec un foie gras et pourra trouver sa place pour les plus gourmands avec un dessert pas trop sucré.

Following 3 successive late harvests between 15 October and 12 November, this wine comes from the 3rd and 4th passes at the beginning of November. Thanks to the action of botrytis on the Chenin grapes, which were harvested at 18 % vol., this vintage giving us a sweet wine which is soft and fruity with hints of quince, pineapple and litchi, with a touch of acidity in the aftertaste bringing a welcome note of freshness. I would recommend drinking this at the beginning of a meal to whet your appetite. It is also excellent with foie gras, and can be taken with a (not too sweet) dessert.

Rendement : 35 HI/Ha

Cépage : Chenin

Vinification : Récolte manuelle / Pressurage pneumatique très doux / Régulation des températures

Alcool : 12,00 % vol.

Garde moyenne : +20 ans. Plein équilibre vers 1/2 ans

Température de service : 11 °C

Maximum yield : 35 HI/Ha

Varietal : Chenin

Wine-making : Manual grape gathering / Gentle pneumatic pressing / temperature regulation

Alcohol : 12% ABV

Ageing potential : Can be kept for over 20 years. Full balance towards 1-2 years

Serving temperature : 11 °C

