

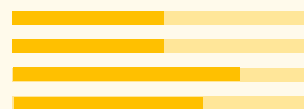


Coteaux du Layon Les Ondines 2018

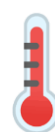


Aromatique

Puissant
Vivacité
Aromatique
Sucré



10 ans et +



6°C



30 min.



AOP Coteaux du Layon



Chenin Blanc 100 %

8 ha - Vignes de 45 ans – Rendement : 35 hl / ha
Terroir : Schistes, sables gréseux



Vinification traditionnelle Élevage en cuve sur lies fines, mis en bouteille 8 à 10 mois après vendange



- ✓ Alcool : 11,5 % Vol.
- ✓ Acidité totale : 4 g / L
- ✓ Sucres résiduels : 130 g / L



Robe profonde, de couleur jaune or aux reflets verts, évoluant en vieillissant sur l'Or aux reflets ambrés. Nez intense et complexe aux arômes floraux et de fruits confits. Longue persistance aromatique, bouche ronde, toujours équilibrée par une vivacité franche et rafraîchissante.



Foie gras d'oie et de canard



Maroilles, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, toasts de fromage gratinés.



-



Figues pochées au miel



Galette des rois, Nougat glacé, Salade d'agrumes, Tarte aux fruits exotiques, Tarte aux pommes



Domaine des Trottières – LD Les Trottières Thouarcé – 49380 Bellevigne en Layon
Accueil 02 41 54 14 10 Commercial 06 50 44 88 50 www.domainedestrotties.com

