



# LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

*Depuis 1885*



## LANGLOIS-CHATEAU

COTEAU DU LAYON

### Vignoble :

- Situation : Coteaux bordant le Layon.
- Cépage(s) : 100 % Chenin
- Terroir : Caillouteux à dominante schisteuse

### Vendange :

- Rendement : 35 hl/ha.
- Vendange : manuelle avec plusieurs tris

### Vinification et élevage:

- Fermentation à basse température afin de conserver les arômes.
- Mise en bouteille au printemps.

### Caractères :

- Robe jaune paille,
- Nez délicat avec des notes d'abricots confits
- Bouche ample et équilibrée

### Accords mets et vins :

Ce vin moelleux convient tout à fait sur les foies gras et de nombreux desserts (tarte tatin, poire belle Hélène, pain perdu ...)

**Température de service** °: 8-10°C

**Potentiel de garde** : 10 ans.