

Sous les Chênes Coteaux de Layon 2025



Caractéristiques générales

Cépage: Chenin

Appellation: Coteaux du Layon

Type de vin: Vin blanc liquoreux

Terroir: Multiples Schistes (Noir, vert, bleu) sur Argiles, présence de Quartz blanc et rouge.

Age des vignes: 20 ans

Mode de culture: Agriculture biologique, en cours de certification (2^{ème} année)

Travail du sol soigné, taille courte, ébourgeonnage rigoureux et relevages successifs manuels.

Vinification et élevage

Récolte: manuelle, les 20 et 25 septembre 2025.

Vinification: Pressurage au plus près de la récolte, transfert par gravité, pressurage long et délicat, pas de débourage, fermentation en barriques par levures indigènes à l'aide d'un pied de cuve.

Élevage: 10 mois sur lies en barriques.

Mise en bouteille: fin juillet 2026.

Service et Dégustation

Profil: Vin liquoreux riche et équilibré, il peut être servi à une température entre 10 et 12°C.

Potentiel de garde: 15 à 20 ans

Accords mets/vin: Son profil riche et équilibré présente une grande palette de ce que proposer le Chenin. Les sucres résiduels sont associés à une belle acidité pour garder un équilibre de dégustation et assurer un vrai plaisir gustatif. Vin très agréable à l'apéritif, il pourra également accompagner tout autre moment du repas, que ce soit une viande blanche en sauce, quelques fromages persillés ou un dessert aux notes fruitées.