



Coteaux de l'Aubance

2024

Un mélange frais et subtil de fruits

exotiques de de gourmandises.



Terroir et Viticulture

Parcelle de vignes situées sur la commune de Mozé-sur-Louet, sur un terroir de roches volcaniques : rhyolites et phtanites.



Vinification

Cuvée parcellaire constitué d'un unique cépage : le Chenin. Les raisins ont été récoltés manuellement, en surmaturité avec 3 passages et une sélection des raisins passerillés sur cep.



Découverte sensorielle

La robe est de couleur or jaune, aux reflets brillants.

Le nez gourmand est agréable, avec une impression de fraîcheur qui s'entête autour de notes de fruits exotiques.

En bouche, l'attaque est douce et vice, avec un bel équilibre sur des notes de fruits de la passion, ananas rôti et mangue. Une finale toute en longueur et en fraîcheur.



Accords gourmands



La température de service idéale est autour de 5-6°. Cette cuvée de gourmandise s'associera avec de nombreux mets :

- Foie-gras d'oie ou canard, mi-cuit ou poêlé
- Plateaux de fromages persillés, servis avec un pain d'épices
- Tartes aux fruits des bois, ou desserts aux fruits blancs ou exotiques tels qu'un ananas rôti, gratin de fruits blancs et jaunes