



Écllosion

Coteaux de l'Aubance



Vinifié exclusivement à partir du Chenin Blanc, vendangé par tries successives, permettant de sélectionner les grains de raisins les plus concentrés, atteints de pourriture noble.

Les brumes matinales et les journées ensoleillées ont favorisé la propagation du champignon sur les grains de raisin mûrs, résultant d'un vin riche, onctueux et puissant.

Cépage : 100 % Chenin

Couleur : Blanc

Type : Liqueureux

Degré : 12% vol.

Appellation : AOP (Appellation d'Origine Protégée) Coteaux de l'Aubance

Terroir : Argilo-gravelleux

Arômes & Saveurs :

Robe jaune paille, avec une palette aromatique décollée, avec des sensations complexes à la dégustation. Des arômes des fruits confiturés, avec des notes d'abricot, miel et un soupçon de coing. Cette richesse est équilibrée par une acidité soutenue.

Accord Mets & Vins :

Vin d'apéritif ou dessert, foie gras et fromages bleus.

