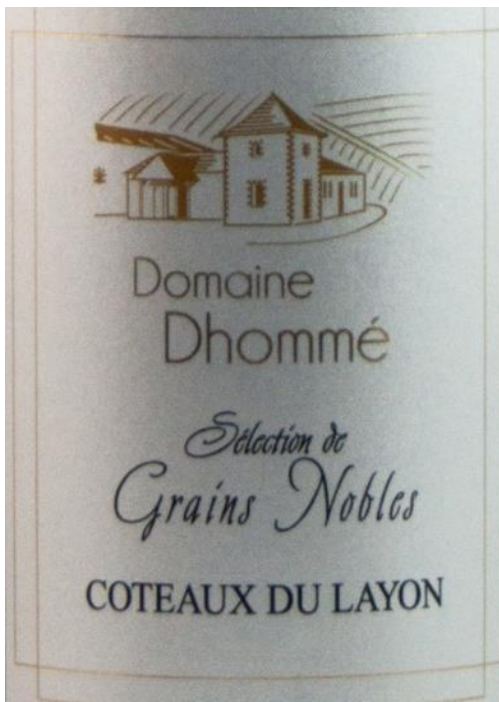




DOMAINE DHOMME'



Nome: COTEAUX DU LAYON «SELECTION DE GRAINS NOBLES »

Annata: 2015

Regione: Vallée de la Loire

Denominazione: COTEAUX DU LAYON SELECTION DE GRAINS NOBLES

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% Chenin Blanc (Pineau de la Loire)

Residuo Zuccherino: 152 g/l

Formato: 500 ml.

Coltura: alla base della filosofia di produzione regna la salvaguardia dell'ambiente e della salute, al punto che alla fine degli anni 2000 i proprietari decisero di convertire le dinamiche agricole, credendo ed investendo nella produzione biologica, ottenendo la certificazione nel 2011.

I terreni sono di origine argillo limoso su sostrato di scisto e arenaria.

La "**Sélection de Grains Nobles**" è una menzione ufficiale che richiede il 100% di muffa nobile (*botrytis cinerea*). Questo vino è poi ottenuto dalla cernita più rigorosa in annate eccezionali.

In cantina: la fermentazione avviene in botti, a bassa temperatura, con lieviti indigeni; filtraggio tangenziale e poi imbottigliamento.

Caratteristiche: di colore oro antico, al naso sprigiona sentori di frutta candita, miele e confettura; al palato è molto morbido con una elevata concentrazione. La muffa nobile consente a questo vino un invecchiamento eccezionale. Dopo diversi decenni, il sentore di miele si trasforma in cera d'api, i frutti si caramellano e il colore assume riflessi ambrati: questi vini sono dei nettari dalla sorprendente complessità aromatica.

Abbinamenti: ottimo compagno per un foie gras, formaggi stagionati e dessert con crema allo zabaione e al cacao amaro.

Servizio: 9-11°C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)