

Coteaux du Layon AOC

## Coteaux du Layon

### Situation Géographique

*Wine-growing area*

Superbe propriété de 16 hectares située sur la commune d'AUBIGNE-SUR-LAYON au cœur de l'appellation.  
*Superb 16 ha estate. The vineyards are located in AUBIGNE-SUR-LAYON, in the heart of the appellation.*

### Typologie du Sol

*Geological characteristic*

Terroirs schisteux ou argilo-schisteux arrosés par le Layon, la Loire et l'Aubance. Les plateaux et collines se trouvent à une altitude entre 30 et 100 m.  
*Schist or clay soil flown by the Layon, the Loire and the Aubance rivers. Area made of plateau and hills between 30 to 100m high.*

### Cépage

*Grape variety*

100% Chenin aussi appelé Pineau de Loire  
*100% Chenin also know as Pineau de Loire.*

### Couleur et degré alcoolique

*Colour and alcohol content*

Robe jaune tendre aux élégants reflets paille • 13,5% Alc.  
*Smooth yellow tinged with golden tint • 13,5% Alc.*

### Méthode de Vinification

*Vinification process*

Après une récolte à sur-maturité, le moût obtenu par saignée est clarifié avant fermentation alcoolique. 36 à 48 heures de macération pelliculaire à température régulée (16-18 °C) amènent une netteté aromatique et une belle rondeur en bouche. La durée de fermentation respecte la typicité de ce vin moelleux.  
*Harvested from over-ripe grapes, the mout is pressurised before fermentation. 36 to 48 hours of maceration at a controlled temperature (16-18°C) enhances this mellow wine's wine's aromatic clearness and roundness, reaching a remarkable typicity.*

### Caractéristiques Techniques

*Technical parameters*

Acidité: 5,5 g/l      SO2 libre: 75 mg/l •  
Sucres résiduels 2 % (données analytiques indicatives).  
*Acidity :5,5 g/l      Sulphur : 75 mg/l*  
*Residual sugar 2% (indicative measures)*

### Notes de Dégustation

*Tasting notes*

Vin bien structuré et élégant, ce moelleux de Loire offre des effluves fruités aux notes d'agrumes, ananas, abricot, fruits confits. A consommer frais vers 8-10°C.  
*Well-structured, this mellow wine shares with you its fruity notes of citrus, pineapple, apricot, candied fruits.*

*Drink cool around 8-10°C*

