

Coteaux du Layon

Cuvée « tradition »

Domaine de Pied Flond

Cépages : Chenin en surmaturité

Equilibre : 11°+5,8

Terroirs : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Martigné-Briand.

Critères techniques d'élaboration :

- Attente patiente de la surmaturité des raisins (pourriture noble).
- Fermentation naturelle lente (sans levurage), sur plusieurs semaines dans des cuves en inox thermo régulées, arrêt de la fermentation à l'équilibre gustatif parfait, par des dégustations régulières.

Découverte sensorielle :



Roquefort aux noix



Tarte aux abricots

La robe présente une belle luminosité.

Le nez s'exprime sur des arômes de fruits blancs et jaunes (poire, ananas, abricots, pêches...).

En bouche, l'attaque, donne une très belle fraîcheur à ce vin. Puis la sucrosité s'exprime délicatement rendant ce vin harmonieux.

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 7 à 8°C, ce vin est idéal pour les apéritifs, s'associe également avec de nombreux mets :

- Des foies gras de canard, demi-cuits ou poêlés (accompagnés de fruits blancs acidulés).
- Des salades de gésiers confits et de magrets de canard.
- Des fromages persillés (bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Roquefort...).
- Des tartes tatin chaudes, des tartes aux poires et à la pâte d'amande, des tartes aux abricots, à la rhubarbe...



Conservation : Ce vin déjà très plaisant, évoluera sans souci sur quelques années.

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

www.piedflond.fr E-Mail : pied-flond@9business.fr FB : @piedflond Instagram : @domainedepiedflond
Domaine de Pied-Flond 49540 MARTIGNE BRIAND Tél 02.41.59.92.36.

WINE # SOLEX



Visite du Vignoble en Solex