

Coteaux du Layon

« LES TENTATIONS »

Domaine de Pied Flond

Cépages : Chenin récolté en surmaturité (pourriture noble)
Equilibre : 12°+6

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

Critères techniques d'élaboration :

- Attente patiente de la surmaturité des raisins. (5 à 7 passages sont nécessaires pour ne récolter que les grains confits),
- Respect de la vendange par transport dans de petites bennes.
- Fermentation naturelle lente sur plusieurs mois en barriques.
- Elevage en barriques avec batonnages réguliers pour garnir la structure du vin.

Découverte sensorielle :



Tarte tatin



Foie gras

La robe jaune or a une très belle intensité avec des reflets or.

Le nez est généreux, à dominante de coings confits, de cannelle, de clou de girofle avec une pointe de gingembre puis de pain d'épices. Ensuite, les notes de vanille apportées par la fermentation en barriques clôturent ce feu d'artifice.

En bouche, l'attaque est ronde et suave, avec un bel équilibre gustatif, réveillé en finale par une acidité tonique caractéristique de nos vins ligériens. On retrouve toute la complexité olfactive exacerbée par des arômes de vanille, de réglisse et d'épices douces.

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 7 à 8°C, après si possible un carafage, ce vin idéal pour les conversations entre amis, s'associe également avec de nombreux mets :

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

Conservation : Ce vin de prestige, évoluera sur plusieurs décades.



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.