



cuvée :	<b>COTEAUX DU LAYON "LES COTEAUX" 2014</b>
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	<b>blanc (chenin), chenin liquoreux,</b>
Millésime :	<b>2014,</b>
Société :	<b>Domaine,</b>

"Les Coteaux", un Layon fin et gourmand, obtenu uniquement par la concentration naturelle sur souche des raisins de chenins en coteaux, mais moins marqué par le botrytis. Léger et pur, plus sur les fruits blancs que les confits.

Vous pourrez le consommer à l'apéritif, mais il se mariera également avec des plats légèrement épicés, sucrés salés, cuisinés avec des agrumes. Aussi bien sûr avec des fromages à pâtes cuites ou persillées. Sa fraîcheur conviendra également aux desserts fruités non sucrés, comme les tartes aux abricots.

Créé en 1896, le "syndicat des anti-suceurs", composé essentiellement de vigneron du Layon, avait adopté comme allégorie une statuette représentant une jeune femme contemplant une grappe de raisins, seule source pour les vins du Layon acceptée par ces vigneron .

Le débat sur la chaptalisation des liquoreux de terroir n'est pas d'aujourd'hui !

Depuis 1994, aucun des liquoreux du Domaine n'est obtenu autrement que par concentration naturelle. Ce qui a pour conséquence une production très irrégulière en volume, dépendante de la vérité du millésime.

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	35	Superficie des vignes pour cette cuvée	
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	990 bouteilles
Récolte	Tries manuelles	Nombre de tries	3

### Vinification et Elevage barriques

Mise en bouteilles	juillet 2015	Type de bouteille	
% vol Acquis	12	SO2 Libre (mg/l)	8
Sucres résiduels (G+F)	74	SO2 Total (mg/l)	82
% vol Total		pH	3.55
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.84

### Nature du sol et du sous-sol

sur le socle armoricain de l'anjou noir, provenant de divers coteaux schisteux, volcaniques, gréseux...