

Domaine du Matin Calme Coteaux de l'Aubance blanc moelleux 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

46,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): A-L. Aulon et V. Robion (MATIN CALME)

Millésime: 2022

Appellation: Coteaux de l'Aubance

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Une appellation discrète comparée aux Coteaux du Layon par exemple, et pourtant un superbe vin moelleux très abordable et pas lourd du tout. 100% chenin, qui s'exprime par un mélange frais et subtil de fruits exotiques et de gourmandises.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DU MATIN CALME

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine du Matin Calme Coteaux de l'Aubance blanc moelleux 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Un mélange frais et subtil de fruits exotiques et de gourmandises.

Cépage : 100% Chenin

Terroir : Parcelle de vignes situées sur la commune de Mozé-sur-Louet, sur un terroir de roches volcaniques : rhyolites et phtanites. Ces vignes sont en conversion en Agriculture Biologique : entretien mécanique des sols, respect de la biodiversité et raisonnement de chacun de nos passages dans les vignes

Vinification et élevage : Raisins récoltés manuellement à sur-maturité et avec 3 passages (le 6, 10 et 18 octobre 2022) et sélection des raisins passerillés sur le cep. Pressurage délicat des baies puis fermentation en levures indigènes sur plusieurs semaines. 6 mois d'élevage sur lies fines. Mise en bouteille au printemps 2023.

Découverte sensorielle : La robe est couleur jaune or aux reflets brillants avec une grande limpidité cristalline. Le nez est agréable avec une impression de fraîcheur. L'expression aromatique s'entête autour de fruits blancs et exotiques. En bouche, l'attaque est douce et vive, avec un très bel équilibre gustatif, sur des notes de fruits de la passion, ananas rôti et mangue. Une finale tout en longueur et en fraîcheur.

Accords gourmands : Foie gras; canard; fromages persillés, tartes aux fruits blancs ou exotiques.

Service : 5-6°C

Potentiel de garde : 2 à 5 ans mais est parfait pour une dégustation dès maintenant (2024).