



cuvée :	COTEAUX DU LAYON "LES COTEAUX" 2013
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	chenin liquoreux,
Millésime :	2013,
Société :	Domaine,

Epuisé. "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.

A 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 antisucres", 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	vignes de 25 à 40 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	plusieurs parcelles en Coteaux
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	manuelle	Nombre de tries	plusieurs tries

Vinification et Elevage fermentation sans soufre en fûts bourguignons de plusieurs vins, , pas de levurage, pas de chaptalisation. Sulfitage au soutirage, ajusté à la mise. Filtration sur terre, puis pauvre en germes.

Mise en bouteilles	juin 2014	Type de bouteille	75 bourguignonne légère
% vol Acquis	11.5	SO2 Libre (mg/l)	18 analyse après mise 7/7/2014
Sucres résiduels (G+F)	82	SO2 Total (mg/l)	94
% vol Total	16.5	pH	3.41
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.75

Nature du sol et du sous-sol

anjou noir : schistes et grès précambriens et paléozoïques