

# COTEAUX DU LAYON ROCHEFORT 2023 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Blanc liquoreux, au nez est fin, frais, sur l'eucalyptus, le coing, le miel de fleur et les épices douces. La bouche est riche, sur les agrumes, avec une pointe anisée.

- Chenin 100%

## Accords mets et vins

Gâteaux au chocolat (amer) , gâteaux à base d'oranges, de citrons ou d'amandes, ou encore de mets salés tels que le foie gras, ou les fromages à pâte persillée.

## Détails

### Dégustation

**Robe** : Or

**Nez** : Fin, frais, sur l'eucalyptus, le coing, le miel de fleur et les épices douces

**Bouche** : Riche, sur les agrumes, avec une pointe anisée

**Garde** : 20 ans et plus

**Température de service** : 10° à 12°

## Caractéristiques

**Terroir** : Schistes et grès

**Cépage** : 100% Chenin

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Cuve Inox et barriques

**Elevage** : Cuve Inox et barriques

## Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : élégante robe jaune or doré avec des reflets vieil or. Nez : un nez en pleine forme avec une typicité du Layon aux notes de fruits mûres, confits, d'agrumes et d'épices soignées sur une signature aérienne. Bouche : à l'attaque fraîche et riche à la fois. Une acidité remarquable qui donne le ton d'un côté digeste. Une farandole d'arômes nous séduisent, ils se balancent sur un côté mûre, suave, compoté. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2029. Température : servir à 7°, dégustation à 9°. Aération, décantation : Non, de la bouteille au verre. Accords : à l'apéritif, salade exotique, terrine de lapereaux aux raisins, tartare de poissons aux fruits secs et agrumes. Le plat : nems de gambas à la mangue, sauce ananas à la passion. Remarque : Un Layon unique pour le Domaine, seulement 2 hectares 20 avec des vignes qui ont dépassé 50 ans. Un excellent Layon.



Plaisirs du vin  
Agen