



## Coteaux du Layon 2008

*Dégustation faite par Alain SEGELLE*

Jolie robe d'une belle teinte jaune paille dorée.  
Généreux reflets jaunes dorés. Belle limpidité et luminosité.

Nez très fin d'arômes balsamiques qui s'amplifient au fur et à mesure dans le verre. A grand millésime, tout le charme est patience. D'autant que la fraîcheur aromatique présage déjà beaucoup d'avenir, pigmentée de fines et riches (à la fois) touches d'épices orientales : curcuma, coriandre et autres graines – d'épices... à peine enrobées d'odeurs mellifères.

A suivre !

Bouche dotée d'une attaque fine et franche, à la fois où la minéralité s'associe à l'onctuosité, offrant ainsi rafraîchissement et longueur ; d'autant que l'étoffe n'est pas dénuée de forme(s) et de caractère, un tant soi peut tannique même, originale. Agréable poursuite gusto-olfactive où s'entremêlent d'exquises saveurs et senteurs à recommander sur fromages persillés et chaussons aux fruits, mais aussi aumônières de Saint-Jacques et entrées finement crémees.

T : 10 – 11°C.

## Caractéristiques

Cépage : 100 % chenin.  
Terroir : altération de schistes Briovériens  
Récolte : manuelle par tris  
Elevage : 6 mois sur lies fines.  
Accord : Apéritif, foie gras, fromage bleu.

## Analyse

Titre alcoométrique acquis : 11.40 % vol  
Sucre résiduel : 70 g/l