



Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



COTEAUX DU LAYON

2023

Terroir :

Altérites de Schistes

Cépages :

100% Chenin

Vinification :

Vendangé à la main par tries successives (2 - 3 passages) pour ne récolter que les grappes botrytisées (pourriture noble). Pressurage lent, débouillage à froid, fermentation longue (4 - 6 semaines) entre 16 et 18°C. Arrêt de la fermentation alcoolique par le froid afin de limiter l'emploi de sulfites. Élevage 6 mois en cuve. Sucres résiduels naturels: 70 g/L

Note de dégustation:

Robe jaune paille aux reflets dorés. Nez explosif de fruits à chair blanche (poire, pêche) et de fleurs blanches (aubépine, acacia). En bouche les arômes de fruits confit (coing) et miel s'équilibrent avec l'acidité du chenin. Fin de bouche minérale et saline.

Conseil d'accompagnement :

Se déguste à l'apéritif, avec des tapas, du foie gras, des fromages ou bien sur un dessert.

Conseil de dégustation :

A boire dès maintenant ou peut être gardé 5-10 ans
Servir entre 9 et 12°C.





Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



COTEAUX DU LAYON

2023

Terroir :

Schist degradation

Grapes varieties:

100% Chenin

Vinification :

Hand harvested by successive sortings (2 to 3) to pick only botrytis bunches (noble rot). Slow pressing, cold settling, long fermentation (4-6 weeks) between 16 and 18°C. Fermentation is stopped by cold to reduce sulfites use. Ageing 10 months in tank.

Natural residual sugar : 70 g/L

Tasting notes :

Pale straw color with gold hints. Complex nose with white chair fruits (pear, peach) and white flowers (hawthorn, acacia) notes. Great balance between honey, candied fruits notes and wine acidity. Mineral finish

Food pairing :

Enjoy for aperitive, with tapas, foie gras, cheese plate or with a dessert

Tasting advices :

Ready to drink now, can wait 5 - 10 years

Serving temperature 9 - 12°C.

