



Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons

COTEAUX DU LAYON QUARTZ - Vieilles Vignes

2022



Terroir :

Altérites de Schistes avec veines de Quartz, vignes de 50 ans

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 10 mois en cuve. Sucres résiduels naturels: 120 g/L

Note de dégustation:

Robe jaune dorée. Nez complexe et explosif de pâte de coing, miel d'acacia ainsi que des notes fumées. Beau volume en bouche apporté par l'équilibre sucre/acide .

Belle persistance aromatique

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 QUARTZ - Vieilles Vignes

2022



Terroir :

Schist degradation with quartz veins, vines of 50 years old

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 : 120 g/L

Tasting notes :

Gold color. Complex nose of quince, candied fruits, honey and toasted notes.

Good volume on the palate contributed by salinity.

Nice balance between sugar and acidity.

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.

