

# COTEAUX DU LAYON

**Région** : Anjou – Val de Loire

**Appellation** : AOP Coteaux du Layon

**Cépages** : Chenin

**Teneur en alcool** : 12.5%

**Teneur en sucre** : 100 g/L

**Contenance** : 75 cl



## LE DOMAINE ET LE VIN

**Le Domaine** : Le Domaine des deux Arcs est situé au cœur de la commune de Martigné-Briand. Nous disposons de 53 Ha de vigne étendue sur différentes aires d'appellations (Anjou, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Savennières). Le domaine est en culture raisonnée depuis presque 20 ans (utilisation d'engrais vert, travail des sols, ...). Nous sommes continuellement à la recherche de méthode pour produire mieux afin de proposer des vins toujours plus sains et de meilleures qualités.

**Terroir** : Limon sableux sur schiste gréseux

**Vendange** : Récolte manuelle par tries

**Vinification** : Assemblage des raisins jaunes dorés à botrytisés. Pressurage doux fermentation à 18°C. Mutage au filtre tangentiel pour diminuer la dose de sulfites.

**Élevage** : Pas d'élevage



## DÉGUSTATION

**Robe** : Robe jaune doré

**Nez** : Arôme de fruits exotique, abricot et banane, évoluera sur des notes de coing, rhubarbe et miel

**Bouche** : Attaque souple et délicate, sa douceur enrobe le palais. La finale est équilibrée entre fraîcheur et élégance.



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Conservation** : 13 ans de garde, 5 ans pour profiter des arômes fruités.

**Température de service** : 8°C

**Accords mets & vins** : Apéritif, foie gras, fromage à pâte persillée.

### DOMAINE DES DEUX ARCS

11 RUE DU 8 MAI 1945 - MARTIGNÉ-BRIAND - 49540 TERRANJOU

02.41.59.47.37 – do2arc@wanadoo.fr

