



ÉLEGANCE

CÔTEAUX DE L'AUBANCE
2017



CÉPAGES

Chenin 100%

TERROIR

Altérations de schistes gréseux sur la commune de Juigné sur Loire.

VINIFICATION

Attente d'une surmaturité des raisins grâce à un développement du noble champignon le Botrytis cinérea.

Récolte manuelle, par tris successifs sur 3 passages, avec un degré potentiel de 17% vol.

Fermentation naturelle lente, réalisée en cuves afin de sauvegarder le maximum d'expression fruitée. Equilibre 12% vol + 5 % vol de sucre résiduel (environ 85g/l).

DÉGUSTATION

Servir à 6 – 8°C

ACCORD METS ET VINS

Élégance 2017, vin parfaitement équilibré accompagnera vos apéritifs mais s'associera également avec de nombreux mets.

Des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés, des salades de gésiers confits et de magrets de canard, des volailles, des viandes blanches, ou des poissons crus marinés au citron.

Il sera délicieux avec des fromages persillés « bruts » comme la Fourme d'Ambert ou « préparés » (servis tièdes sur du pain d'épices...) ou encore de nombreux desserts (tarte au citron, rhubarbe ou abricots)..



SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR

