



Château de  
l'Éperonnière

# Coteaux du Layon 2009

## Fiche descriptive

### Cépage:

Chenin 100%

### Terroirs:

Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la commune de Rochefort sur Loire.

### Critères techniques d'élaboration:

- Attente patiente de la surmaturité des raisins : pourriture noble et passerillage, récolte manuelle par tries successives sur 2 à 3 passages dans les parcelles préalablement sélectionnées autour du château.
- Fermentation naturelle lente sur plusieurs semaines (sans levurage), arrêt de la fermentation lorsque l'équilibre gustatif est jugé pertinent.
- Elevage sur 8 mois en cuve et fut (50%) et mise en bouteilles au printemps de l'année suivante.

## Découverte sensorielle

**La robe** de couleur jaune or, est le reflet de la surmaturité du cépage Chenin.

**Le nez** s'exprime avec force sur des arômes de fruits blancs et jaunes compotés (abricots, pêches...), de fruits exotiques et sur certains millésimes d'épices (cannelle, muscade) et de pâtes de fruits de coings.

**En bouche**, l'attaque est ronde, veloutée et suave avec les mêmes arômes dominés par la fraîcheur des fruits exotiques (mangues, litchis), confortée par une note confits de coings et une touche d'amertume données par le Botrytis cinérea.

### Conseils de service et associations mets vins

Consommé à une température de 7 à 8°C, après un passage en carafe de quelques heures, pour éliminer les quelques cristaux de tartrate de calcium, et valoriser son potentiel aromatique, ce vin de conversation et de gourmandise s'associera avec de nombreux mets :

- des foies gras d'oie ou de canard, demi-cuits ou poêlés,
- une salade de gésiers et magrets de canards,
- des fromages persillés (fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin,
- des tartes tatin aux pommes, des tartes aux abricots et à la pâte d'amande, des galettes à la frangipane,

### Conservation:

Ce vin évoluera sans souci sur plusieurs décades.

Une véritable Douceur toute en harmonie  
sur un millésime d'exception...

Prix 9.00 € TTC