



# Vertumne Wine Collection

## SAVEUR du CHÂTEAU DE LA GENAISERIE AOC Coteaux du Layon 2024



<b>Appellation</b>	AOC Coteaux du Layon
<b>Millésime</b>	2024
<b>Cépage</b>	100% Chenin
<b>Sol</b>	Clay-sand on schist and sandstone
<b>Densité de Plantation</b>	1800 vines / acre 4500 vines / hectare
<b>Sucre résiduel</b>	60 g/l
<b>Acidité totale</b>	5.78 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
<b>Alcool</b>	12 % vol.

### ❖ Vinification

Vendange manuelle en stade de surmaturation avec recherche du bon équilibre entre sucre et acidité. Pressurage lent sur vendange non éraflée. Vinification avec contrôle de température pour préserver la fraîcheur des arômes.

### ❖ Dégustation

Couleur jaune soutenu. Premier nez floral puis arômes de fruits exotiques (abricot, papaye) et de noisette. Bouche onctueuse s'ouvrant sur des notes plus marquées de fruits confits (coing) ainsi qu'une belle minéralité. Excellente vivacité et longueur de la finale.

Un vin élégant, qui accompagnera parfaitement foie gras, crustacés et poissons en sauce, tartes aux fruits exotiques, fruits secs. Idéal également en vin d'apéritif.

### ❖ Conditionnement

Bouteille "Anjou écusson"  
Carton de 6