

CHÂTEAU DE LA GENAISERIE

Sélections Parcellaires

AOC 1^{er} Cru Chaume "Les Tétuères" 2011

(100% Pourriture Noble)



Appellation	AOC Coteaux du Layon 1er Cru Chaume
Millésime	2011
Variété	100% Chenin
Sol	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de Plantation	4500 pieds / hectare
Sucre Résiduel	220 g/l
Acidité Totale	5,68 g/l H ₂ SO ₄
Alcool	13,5% vol.



❖ Viticulture

Issu de raisins en conversion vers l'agriculture biologique.

❖ Vinification

Récolte manuelle en 4 tris sur 1,17 ha situé sur un coteau argileux-sableux sur schistes et grès exposé plein sud. Vinification en cuve à température très basse. Elevage sur lies fines pendant 3 mois. Filtration légère avant embouteillage.

❖ Dégustation

Couleur paille. Nez très expressif dominé par les fruits exotiques très mûrs, mélangeant des notes d'agrumes et d'amende, rehaussé par une belle fraîcheur légèrement citronnée. Cette fabuleuse combinaison se retrouve intégralement en bouche avec force, chaleur et nervosité. Très belle longueur. Un grand vin qui cache encore de nombreux secrets qui devraient continuer de se révéler avec le temps. A garder jusqu'en 2025.

❖ Conditionnement

Bouteille "Flute prestige"

