



Coteaux du Layon Chaume 1er Cru

Coteaux du Layon

Une situation gagnant-gagnant. Le Coteaux du Layon Premier Cru Chaume est l'une des plus célèbres appellations des coteaux du Layon dans le val de Loire.

Les sols, sans jamais exprimer de vigueur, ne font pas trop souffrir la vigne. Ce n'est que par une préparation de la charge et une extrême qualité de ramassage que le vigneron pourra mettre en valeur le potentiel mésoclimatique de Coteaux du Layon Chaume Premier Cru.

A ce niveau de travail, on obtient la finesse et la complexité que seul un beau raisin surmaturé peut donner, avec en contrepartie des rendements souvent inférieurs à 15 hl/ha.



Situation : Haut de coteaux en pente Sud.

Terroir : Grès de carbonifère avec houille, grès sur altérite avec cinérite et phtanite sur altération et roche.

Surface : 2 ha 60

Age moyen des vignes : 50 ans

Cépage : 100% Chenin

Mode de conduite : Vignes étroites (5500 pieds). Epamprage et éclaircissage manuel en juin et juillet. Enherbement de l'inter-rang.

Protection phyto-sanitaire : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et extraits de plantes.

Récolte : Manuelle, par tries successives.

Vinification : Pressurage lent, fermentation longue sans ensemencement. Elevage en barriques.