



Coteaux du Layon Rochefort

Coteaux du Layon Rochefort

C'est la cuvée « Entrée de gamme » des Coteaux du Layon de l'exploitation récoltée plus précocement, que les autres liquoreux. Elle se goûte plus légère et plus immédiate

Cette cuvée provient du terroir du Haut de la Garde sur la parcelle milieu de coteau caractérisée par une botrytisation plus lente qu'ailleurs (donc plus noble).

Afin de lui conserver sa fraîcheur nous cueillons les grappes entières à partir de la présence de concentration de baies sur au moins la moitié de la grappe.

La cuvée Rochefort peut vieillir comme toute bouteille de Layon mais il est préférable de la consommer sur sa jeunesse afin de profiter au mieux de sa fraîcheur. C'est notre seul Layon conditionné en bouteille de 75cl.



- **Situation** : Pente douce Nord, en haut de coteaux, avec ouverture d'horizon sur la Loire, face à Savennières.
- **Terroir** : Sol de grès schisteux avec présence de rhyolite en sous sol.
- **Surface** : 2 ha 20
- **Age moyen des vignes** : 55 ans
- **Cépage** : 100% Chenin
- **Mode de conduite** : Vignes étroites. Epamprage et éclaircissage manuels 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, débordage de 24 à 48h, fermentations lentes (alcoolique et malo-lactique, sans ensemencement ni chaptalisation).
- **Accompagnement** : Apéritif.