



AOP COTEAUX DU LAYON

Blanc doux « Prestige Terriades »



Cépages : Chenin

Sol : Schisteux et siliceux

Vinification : Traditionnelle.

Dégustation : Robe couleur or. Arômes très complexes : du coing aux fruits exotiques ; notes minérales. Ce grand vin moelleux, à la robe vive, frais et généreux en bouche, offre un bouquet fruité, original et typique. Son évolution au vieillissement lui confère des notes aromatiques inimitables.

Accord mets/vin : Servir à 10/12°C. Merveilleux en dégustation à l'apéritif. S'impose avec les foies gras et les fricassées de volailles. S'affirme avec les fromages bleus et les desserts.