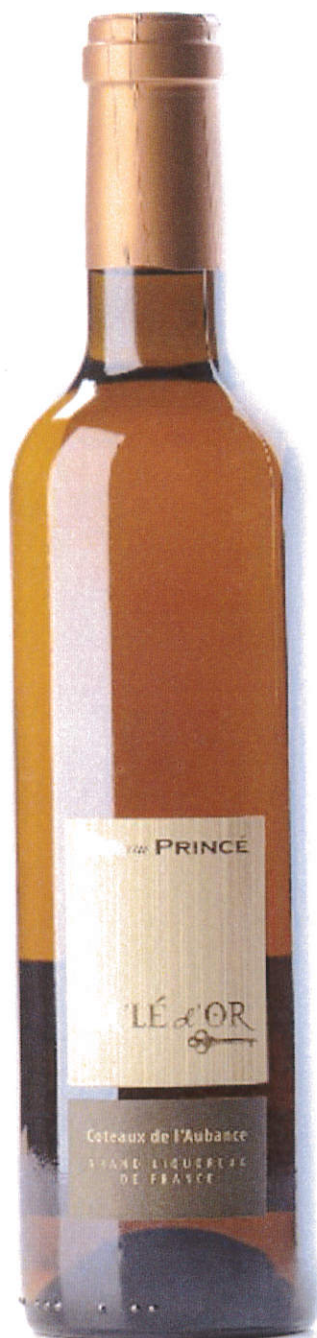


COTEAUX DE L'AUBANCE – Clé d'Or



VIGNOBLE

Terroir : Schistes ardoisiers

Cépage : Chenin

VINIFICATION

Vendanges : Manuelles par tries successives de raisins surmaturés

Vinification : Fermentation lente et élevage en barriques

DECOUVERTE SENSORIELLE

La robe jaune or, d'une très belle intensité et d'une parfaite pureté, est lumineuse. **Le nez** est très suave, avec des notes de fruits caramélisés : abricots, coings, mirabelles.

La bouche, merveilleusement veloutée est envoûtante et marquée par les arômes de fruits confits (coings, abricots). Elle se prolonge sur des notes de pêche et de rhubarbe cuite qui renforcent la vivacité de ce moelleux pour lui apporter un caractère aérien. L'équilibre gustatif est parfait et frais.

ACCORD METS - VIN

Très agréable en apéritif, ce Coteaux de l'Aubance s'associera avec de nombreux mets :

- Des salades de gésiers confits et de magrets de canard fumés
- Des foies gras
- Des fromages persillés
- Des tartes Tatin chaudes, des tartes aux poires et à la pâte d'amande, des crumbles de fruits blancs...

Température de service : 8-10°C

POTENTIEL DE GARDE

Ce vin évoluera tranquillement et sereinement sur plusieurs décades. Il peut également s'apprécier dès à présent.

CHATEAU PRINCÉ



1, Rue Antoine Cristal - 49730 PARNAY -
Tél : + 33 2 41 38 10 85 - Fax : +33 2 41 38 18 04
bureau@chateaudeparlay.fr - www.chateaudeparlay.fr