



# Coteaux du Layon

## Cuvée « les Greffiers »



La cuvée « les Greffiers » récoltée sur les Coteaux ainsi nommés est vinifiée séparément en barrique.  
A l'apéritif, escalope de foie gras frais poêlée.

Température : 10°C-11°C ■



ISSU  
DE RAISINS  
DEMETER

### Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chenin
- **Terroir** : altération de schiste vert
- **Récolte** : manuelle par tris successifs, botrytisation à 50% et plus
- **Vinification** : fermentation & élevage sous bois cuvée issue de sélection parcellaire
- **Accord** : apéritif, foie gras, fromage bleu

### Analyse

- **% volume acquis** : 11,4% volume
- **Acidité totale** : 5,35 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 68 mg/l

