



SIMPLICITÉ ÉTHIQUE | POUR DÉCOUVRIR LES VINS DU CHÂTEAU

Coteaux du Layon

Château de Passavant



Jolie robe d'une belle teinte jaune paille dorée. Généreux reflets jaunes dorés. Belle limpidité et luminosité. Cuvée au fruité exotique, équilibrée, très élégante à servir en apéritif, sur un foie gras mi-cuit au torchon, une tarte aux abricots, à l'ananas.

Récolté manuellement à une maturité avancée, ce blanc sec ample et aromatique peut accompagner aussi bien poissons, salades de magret et fromages de chèvre
T° : 10°C. ■



ISSU DE RAISINS DEMETER



Caractéristiques

- **Cépage** : Cépage : 100 % chenin
- **Terroir** : Schiste vert à altération
- **Récolte** : Manuelle par tris, début de botrytisation
- **Vinification** : 5 à 7 jours de macération.
- **Elevage** : 6 à 12 mois sur lies fines
- **Accord** : Poisson, volaille

Analyse

- **% volume acquis** : 13,5% volume
- **Acidité totale** : 4,7 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 36 mg/l

