

Château de Passavant

V I N S D E L O I R E



Demeter



Coteaux du Layon

2019



Jolie robe d'une belle teinte jaune paille dorée. Généreux reflets jaune doré. Belle limpidité et luminosité. Cuvée au fruité exotique, équilibrée, très élégante.



Cépage 100% Chenin

Terroir Altération de schistes vert

Récolte Manuelle par tris, début de botrytisation

Elevage 6 à 12 mois en cuve inox, lies fines

Accord apéritif, dessert, foie gras, fromages bleus



% Volume acquis 12 % volume

Acidité Totale 3,4 g/L

SO2 totale 95 mg/L

Sucre résiduel 67 g/L