

Château de Passavant

V I N S D E L O I R E



demeter



Coteaux du Layon

2024



*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 11.4 % volume

Acidité Totale 2.9 g/L

SO2 totale 145 mg/L

Sucre résiduel 55 g/L