

Domaine du Hauts Perrays Coteaux du Layon

Licht strogele kleur met gouden nuances. Een complexe neus met tonen van wit fruit (peer, perzik) en witte bloemen (meidoorn, acacia). Perfecte balans tussen honing, gekonfijt fruit en verfrissende zuren. Mineraal in de afdronk.

Artikelnummer:	09200370
Land:	Frankrijk
Wijnsoort:	Dessertwijn
Oogstjaar:	2025
Streek:	Loire
Appellatie:	Coteaux du Layon
Serveer Temperatuur:	9-12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chenin Blanc
Smaak:	Zoet
Producent:	Domaine des Hauts Perrays
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	11%

Met de hand geoogst in meerdere selectieve rondes (2 tot 3) om alleen trossen met botrytis (edele rot) te plukken. Langzaam geperst, koude bezinking en een lange fermentatie (4-6 weken) bij 16 tot 18°C. De fermentatie wordt gestopt door koeling om het gebruik van sulfieten te verminderen. Rijping gedurende 6 maanden in vaten op droesem. Natuurlijke restsuiker: 65 g/L.

Licht strogele kleur met gouden nuances. Een complexe neus met tonen van wit fruit (peer, perzik) en witte bloemen (meidoorn, acacia). Perfecte balans tussen honing, gekonfijt fruit en verfrissende zuren. Mineraal in de afdronk.

Geniet als aperitief, bij tapas, foie gras, een kaasplankje of een dessert.

Klaar om nu te drinken, maar kan 5 - 10 jaar worden bewaard.