Le P'tit Layon, Coteaux du Layon Bio, Château de la Roulerie



Un délice : Philippe, le vigneron a eu l'idée vendanger à la limite de la sur-maturité pour faire un demi-sec léger plutôt qu'un vin moelleux typique des Côteaux du Layon. Du coup, le vin est plein de fruit avec moins sucre et moins de soufre propre au vins Bio.

Encépagement: Chenin

Dégustation: Vivacité, équilibre, légèreté ; avec ses notes d'agrumes et de fruits blancs c'est le soleil qui est en bouteille.

Potentiel de garde: 3 à 7 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Le partenaire idéal de vos envies il peut se boire en apéritif, il est désaltérant et en symbiose avec un large spectre de desserts à base de fruits ou vanille ou crème. Les poissons blancs maigres « pochés vin blanc »