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



Een genot: Philippe, de wijnmaker, had het idee om te oogsten op de grens van overrijpheid om een lichte demi-sec te maken in plaats van de typische moeleux-wijn van de Côteaux du Layon. Daardoor is de wijn fruitiger met minder suiker en minder zwavel, wat ook typisch is voor biologische wijnen.

Druiven: Chenin

Degustatie: Levendig, evenwichtig, licht; met zijn tonen van citrus en bleek fruit is het alsof de zon in de fles schijnt.

Bewaarpotentieel: 3 tot 7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: De ideale partner van uw geneugten, kan worden gedronken als aperitief, is dorstlessend en in symbiose met een brede waaier van desserts op basis van fruit, vanille of room. Magere witte vis "gepocheerd in witte wijn".