

Coteaux de l'Aubance

Harmonie

*Douceur et vivacité
Une harmonie riche en émotions*

Cépages :Chenin

Terroir Sur les coteaux escarpés qui surplombent l'Aubance
le sol est schisteux - ardoisier et gravier de Loire Quartz sur Murs Érige

Récolte et vinification

Les vendanges s'effectuent par tries successifs, partie de grappes
Cette cuvée est un assemblage de tries provenant de 2 parcelles de 25 et 40 ans

Un degré moyen de la vendange: 16.70°

La fermentation se prolonge en bois jusqu'en décembre , 1/3 de bois neuf, pour obtenir un
équilibre de 12.5°+ 90 gr de résiduel

L'élevage en bois se poursuit entre 8 et 12 mois

La mise bouteille pauvre en germes permet de mettre peu de SO2.

5000 BT

Dégustation Service Servir frais 8 à 10°

Ce vin doré dégage des arômes de vanille légèrement citronnés ,long en bouche il vous laisse une
sensation de fraîcheur .

Tres bel apéritif s'accompagne de foie gras...,de tartelettes (fromages bleu et
poires)...

Les cassolette de st jacques à la crème....

En parfait accord avec les desserts au goût d'amandes, de fruits confits , de fruits blancs



Fiche Officielle de résultat de dégustations - Guide 2009

Région :	Vallée de la Loire	Vin blanc
Appellation :	Coteaux de l'Aubance A.O.C.	
Nom du vin :	Harmonie 2006	Note : 88 / 100
Commentaire	Robe d'un bel or clair légèrement ambré. Nez friand évoquant la pâte de coing, l'écorce d'orange. Bouche harmonieuse dont le moelleux léger est fort bien équilibré par la fraîcheur. Les arômes sont nets et croquants. Apéritif ou dessert.	Prix Env.: 10.50 €