



## Coteaux de l'Aubance

### PLAISIR

*Juste moelleux pour adoucir la vision de la vie  
un instant de plaisir*

**Cépages** : Chenin

**Terroir** Sur les coteaux escarpés qui surplombent l'Aubance  
le sol est schisteux ardoisier sur roche à 30 cm

### **Récolte et vinification**

Les vendanges s'effectuent par tries successifs, en bac de 20 Kg  
Vendanges de fin septembre à fin octobre

Cette cuvée est un assemblage de tries provenant des différentes parcelles, comprenant 50% de raisins dorés et 50% de pourriture noble

Un degré moyen de la vendange: 16°

La fermentation se prolonge jusqu'en décembre pour obtenir un équilibre de 12.5°+ 60 gr de résiduel  
L'élevage en cuve se poursuit jusqu'en Avril -

La mise bouteille pauvre en germes permet un minimum de SO2

5000 BT

**Dégustation** **Service** Servir frais 8 à 10°

Ce vin d'un jaune paille dégage un parfum de fruits frais,

Une attaque assez minérale apporte de la fraîcheur,.

Un vin de soif rafraîchissant alliant sucrosité et nervosité

Pour un moment de détente

il accompagne les terrines de fois de volaille,

les poissons et volailles crévés.

Salades landaises...

Les fromages: bleus, chèvre

