

*En culture biologique depuis 1998
J'exerce mon métier avec une saine **passion**
que je souhaite vous faire **partager***

M. Forest

Coteaux de l'Aubance Confit Danse 2005



*Les milles épices du raisin confit,
fondus dans les arômes compotés des
abricots, coings , mangues...
dansent dans la bouche*

Cépages :

trie manuel de **Chenin**

Terroir

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

Récolte et vinification

Les vendanges s'effectuent par tries successifs, entre octobre et novembre
Vendanges botrytisée et pastrillée, 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: 18°

La fermentation se prolonge en bois jusqu'en décembre pour obtenir un équilibre de 12.5°+ 100 gr de résiduel

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

La mise bouteille pauvre en germes permet un minimum de SO2
4000 BT

Service

Servir frais 8 à 10°

A l'apéritif ,

Avec le foie gras

Cassiolette de st jacques à la crème.

Les tartelettes fourme et poires

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

Dégustation

La robe jaune doré aux légers reflet verts
s'ouvre sur un nez intense aux odeurs de miel ,
ananas confits.

La bouche harmonieusement fruité est équilibrée et légère .
les arômes de pâte de coing persistent.