

*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 Cuvée Harmonie 2005

*Subtil fusion entre le pastrilage et les  
grains nobles*



### Cépages :

trie manuel de **Chenin**

### Terroir

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

### Récolte et vinification

Les vendanges s'effectuent par tries successifs, entre fin octobre et novembre  
Vendange 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 de mettre peu de SO2.

5000 BT

### Service

Servir frais 8 à 10°

A l'apéritif ,

Avec le foie gras

Cassolette 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

Ce vin doré dégage des arômes de fruits confits :abricots, pâte de coings

La bouche est soyeuse .