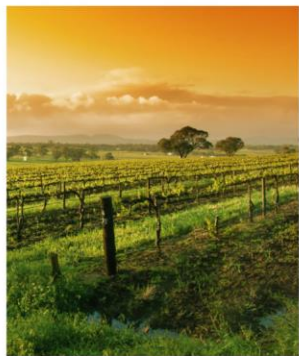


Coteaux de L'Aubance « Elégance » 2011 *Liger d'Or Angers 2013*



Domaine
de Bois Mozé

Découverte sensorielle :

La robe couleur serin possède de superbes reflets or .

Le nez riche et complexe d'abricots de pêches et de coings avec une pointe de mangue, nous transporte sous l'arc antillais.

La bouche est à l'image du nez concentrée et fraîche à la fois avec une touche de gaz carbonique qui réhausse la complexité aromatique à dominante de fruits exotiques et d'agrumes et tonifie la fin de bouche.

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 7 à 8 °C, ce vin s'associera avec de nombreux mets :

- des Foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés
- Des salades de gésiers confits et de magrets de canards.
- Des viandes blanches, certains poissons à chair tendre, accompagné d'une sauce réduction Coteaux de l'Aubance crémée.
- Des fromages persillés « bruts » ou « préparés » (servi tiède sur du pain d'épice)
- De nombreux desserts aux fruits exotiques



Caractéristiques

ENCEPAGEMENT :

Chenin 100%

TERROIR :

Schisteux - gréseux

VINIFICATION :

- 4 tris ont été réalisés pour cette cuvée
- Fermentation alcoolique lente avec contrôle des températures entre 16° à 18°.
- Attente du point d'équilibre (après dégustations successives) et arrêt de la fermentation par le froid
- Equilibre : 12.3 + 5,7% Vol

Dégustation Jean Michel MONNIER
Œnologue – Février 2013