



Coteaux du Layon Rochefort 2022

Producent: Domaine de la Motte
Område: Loire
Land: Frankrig
Alkohol: 12,0
Drue: Chenin Blanc

Coteaux du Layon er en vintype, der er stærkt overset - måske i virkeligheden den mest ideelle desservin!

Coteaux du Layon Rochefort er baseret på Chenin Blanc fra stejle skråninger omkring Layon - en biflod til Loirefloden. Klimaet her er ideelt for frembringelsen af ædelt råddenskab (botrytis), som er en svampetype, der angriber druerne og får dem til at ophobe sine sukkerstoffer, samt bidrager med en delikat aromaprofil. Faktisk er det den samme, som man kender fra de ædelsøde vine i Bordeaux, Sauternes.

Man høster druerne af flere omgange, så man er sikker på at de har den perfekte tilstand inden vinifikation.

Vinbeskrivelse:

Coteaux du Layon er en ædelsød dessertvin, som udmærker sig ved at have en frisk syre, der balancerer sødmen.

Aromaerne byder på abrikoser, ananas, honning, safran og æbletærte. Server til desserter med æbler, rabarber eller andre syreholdige frugter.

Druesammensætning:

100% Chenin Blanc

Beskrivelse af producenten

Sorin-familien har dyrket vin i Rochefort i generationer. Domainet drives i dag af Gilles Sorin, men faderen André har trods sin høje alder stadig sin daglige gang på domainet, der nu er på 18 hektar Coteaux du Layon Rochefort er Loires svar på Sauternes.



Vinmarkerne ligger på de bløde skrånninger på sydsiden af floden, og det er her, at efterårstågerne, der ruller op fra floden, giver druerne mulighed for at udvikle botrytis – også kendt som “det ædle råd”. De fuldmodne og kraftigt indtørrede druer plukkes manuelt ad flere omgange, de såkaldte tris, normalt i alt 4 gange.

Vinstokkene er kraftigt beskåret i løbet af sommeren, og der er således tale om et meget lavt udbytte.

Kontaktinformation
41 rue du Ruisseau
89800 Beine
Loire
Frankrig