



COTEAUX DU LAYON BEAULIEU 2015 (50 CL) CH. DU BREUIL

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Anjou
Cépage(s) : 100% Chenin

Note de dégustation :

Magnifique robe dorée intense. Nez charmeur, exprimant des notes de fruits mûrs (gelée de coing, abricot, ananas, poire), des notes miellées et des touches de safran. La bouche est riche, suave, ample et parfaitement équilibrée grâce à la fraîcheur naturelle du chenin. Son harmonie d'ensemble est remarquable ainsi que sa longue persistance aromatique.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un marbré de foie gras et chutney d'ananas. Parfait avec un fromage à pâte persillée (fourme d'Ambert) ou un dessert aux fruits (tarte aux poires)

Commentaires du sommelier :

Issu de plusieurs tries successives, ce Coteaux du Layon Beaulieu saura vous transmettre toute la gourmandise du chenin récolté tardivement et la douceur Angevine. Cette cuvée d'exception est le fruit de patience. Tout d'abord, l'attente du bon moment pour récolter ces raisins dorés ou botrytisés, ensuite, la lente fermentation en fûts et l'élevage sous bois prolongé, puis l'évolution en bouteille de ces vins qui peuvent attendre patiemment des décennies en cave avant d'être dégusté. D'évidence, profiter d'un Beaulieu est un moment privilégié. On admire cette couleur or, cette intensité de fruits et cette douceur équilibrée magistralement par la fraîcheur des grands chenin plantés sur les schistes noirs de l'Anjou. Bonne dégustation !

Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

