



COTEAUX DU LAYON 1990 CHÂTEAU DU BREUIL

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

Note de dégustation :

Ce vin est d'une couleur jaune paille, le nez possède un style très typique du cépage avec des notes de poires, de coing, de miel et de tilleul. En bouche, il est fruité, moelleux et aérien; très agréable car restant frais jusqu'en finale malgré une belle douceur en milieu de bouche.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, foie gras accompagné d'un chutney de poires, fromages à pâte persillée, dessert aux fruits frais, bavarois

Commentaires du sommelier :

Depuis 1822, le Château du Breuil cultive un terroir d'exception situé entre Loire et Layon. Aujourd'hui, David Vigan propose des cuvées très précises comme ce moelleux d'une grande pureté.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

