



## COTEAUX DU LAYON 2024 CHÂTEAU DU BREUIL

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

### Note de dégustation :

Ce vin est d'une couleur jaune aux reflets verdâtres. 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](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

