

COTEAUX DU LAYON BEAULIEU

« A la Faveur de l'Automne »

Das 1864 erbaute Château de la Mulonnière befindet sich im Herzen einer der prestigeträchtigsten Appellationen lieblicher Weine in Frankreich, der Coteaux du Layon.

Die Weinberge des Guts werden wie ein Garten bewirtschaftet, um das pflanzliche Erbe und das Terroir so gut wie möglich zu respektieren. Haben die Trauben eine sehr schöne Reife erreicht, werden sie von Hand gelesen und im Keller sortiert, um ein Maximum an Komplexität zu bewahren. Hier kommt dank der sorgfältigen Arbeit der Menschen die ganze Feinheit und Erhabenheit der Loire zum Ausdruck.

Rebsorte

Chenin (100%).

Terroirs

Schiefer und Ton-Schiefer, zonenweise große, runde Kieselsteine auf dem oberen Teil der Hügel.

Technische Daten zur Weinbereitung

Geduldig wurde die Überreife der Trauben abgewartet, bevor diese von Hand geerntet und dabei sortiert wurden. Langsame, mehrwöchige Spontangärung in Barrique-Fässern, ohne Hefezusatz und Gärsstopp bei perfekter geschmacklicher Ausgewogenheit. 10-monatiger Barrique-Ausbau vor der Flaschenabfüllung.

Sensorik

Die Robe ist strahlend und kristallklar, mit einer sehr schönen Intensität.



In der Nase ist dieser Wein sehr rein, mit Aromen von eingemachten Früchten, in denen Aprikosen und Pflirsiche dominieren.

Am Gaumen geschmeidig und perfekt ausgewogen. Der Gaumen ist geprägt von Noten exotischer Früchte (Litchi, Mango, Ananas...). Ein leichter Hauch von Säure verstärkt die Frische im Finale und macht den Abgang lebendiger.

Serviertipps und Speisenempfehlung

Dieser Wein für ein gemütliches Zusammensitzen passt bei einer Trinktemperatur von 6 bis 7°C aber auch zu zahlreichen Speisen :

- Gänse- oder Entenleberpastete „mi-cuit“ oder gebraten ;
- Blauschimmelkäse ;
- Birnen-Charlotten oder warme Tarte Tatin (Apfelkuchen).