



Fiche Technique



Naam wijn:	Coteaux du Layon, Chenin blanc 'Moelleux'
Producent:	Château de Passavant
Land / streek:	Frankrijk / Coteaux du Layon (Loire)
Druivensoort(en):	100% Chenin Blanc
Karakter:	Elegante frisse dessertwijn
Keurmerk:	DEMETER - biodynamisch
Proefnotitie:	Frisse Moelleux. Perzik, abrikoos, rode appel en ananas. Goede balans tussen zuur/zoet/fruit/mineralen.
Lekker bij:	Foie gras, 'tropische' steenfruit, appel, (stoof-)peer desserts, lichte kaas, licht zoete desserts.

Over de wijn:	Château de PASSAVANT is gebouwd door Foulques Nerra in de 12de eeuw op een oude vesting plaats aan de rivier de Layon. De wijnkelder daarentegen is zeer modern.
In de wijngaard:	Bodem van leisteen met soms zand of kiezel, wijngaarden liggen 60 m boven zeeniveau, goede natuurlijke drainage. Handmatige oogst.
In de kelder:	5-7 dagen maceratie, tussen de 6 en 12 maanden op 'de lees'.
Bewaarpotentieel:	4 - 8 jaar