

# Coteaux de l'Aubance

## « Exception »

*Cépage* 100% Chenin

### *Découverte Sensorielle*

La robe est éblouissante, concentrée, de couleur jaune or avec des reflets cuivrés, signe d'une parfaite sélection des raisins confits par le soleil. Le nez est généreux, le coing et l'abricots compotés presque confits, la pâte de fruits d'ananas et de vanille douce, les amandes grillés.

En bouche, l'équilibre gustatif est parfait. On retrouve la complexité aromatique des fruits confits et d'épices. C'est un vin de caractère et de race possédant une charpente moelleuse riche sans être pommadée.

### *Conseil de dégustation*

Consommé à une température de 7 à 8°C après un passage en carafe de quelques heures, ce vin de gourmandise s'associera avec de nombreux mets :

- Des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés
- Des fromages persillés (Fourme d'Ambert) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin
- Des tartes Tatin chaudes aux pommes, aux poires ou à la goyave
- Tout simplement à l'apéritif

Ce merveilleux vin de race, évoluera sans soucis sur plusieurs décades



Domaine *des* 2 moulins

Vins de Loire