

# DOMAINE des deux MOULINS



## Coteaux de l'Aubance



### Cépage

100% Chenin



### Température de service

Entre 7 et 8°C



### Accords mets et vin

*Ce vin de conversation et de gourmandise s'associera avec de nombreux mets*

- Foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés
- Salade de gésiers et magrets de canard
- Volailles, viandes blanches, ou certains poissons à chair tendre et tous accompagnés d'une sauce réduction Coteaux de l'Aubance crémée
- Fromages persillés (fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin
- Tartes Tatins aux pommes, tartes aux abricots et à la pâte d'amande.



### Découverte sensorielle

*La robe est intense et d'une superbe couleur jaune or. Le nez développe des notes très plaisantes de fruits mûrs comme l'abricot et la pêche. La bouche est ronde, souple et fruitée. Un bel équilibre entre la sucrosité et la fraîcheur.*



[www.domaine2moulins.com](http://www.domaine2moulins.com)

20 route de Martigneau - 49610 Juigné-sur-Loire  
02 41 54 65 14 | [contact@domaine2moulins.com](mailto:contact@domaine2moulins.com)

