



**COTEAUX DU LAYON 1ER CRU AOP - CHAUME 2015**  
**DOMAINE CADY**

## **L'HISTOIRE ...**

Le domaine Cady est implanté à Saint Aubin de Luigné, au cœur de l'appellation Coteaux du Layon, depuis 1927. Aujourd'hui c'est Philippe et Sylvie Cady, 4ème génération qui occupe l'exploitation avec leur fils Alexandre. Le domaine dispose d'un cépage emblématique, le Chenin Blanc, planté sur les terroirs schisteux en coteaux dominant le Layon. Les vendanges sont réalisées à la main, la vinification est faite naturellement. Le vignoble du domaine Cady est certifié « biologique » par Ecocert.

## **LE VIN ...**

**Région :** Val de Loire

**Appellation :** Coteaux du Layon

**Millésime :** 2015

**Couleur :** Blanc (moelleux)

**Cépage(s) :** 100% Chenin

**Degré :** 11%

**Contenant :** 75cl



### *Anecdotes...*

Les vendanges ont été réalisées à la main fin octobre et cette cuvée est le fruit de l'assemblage de trois tries provenant de trois parcelles de Chaume.

La fermentation alcoolique s'étend sur 3 mois dans des cuves à température régulée (17°C) et se fait sans levurage.

Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 10 mois.

### LA DÉGUSTATION :

**Œil :** jolie robe jaune or

**Nez :** dominé par les arômes de fruits confits qui s'accompagnent de notes de pain d'épices

**Bouche :** palette aromatique fruitée, élégante et fine, on peut ressentir quelques notes de miel, finale suave

### CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température à 8°C.

À consommer dès maintenant.

À déguster en apéritif avec du foie gras ou des fromages bleus.

Ce Coteau du Layon est un vin de convivialité par excellence. Ce vin révèle une belle complexité et onctuosité à la fois.