

Coteaux du Layon 2020

Domaine Séverin · Chenin moelleux

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Séverin (Val de Loire)
APPELLATION	Coteaux du Layon AOC — Anjou
MILLÉSIME	2020
COULEUR	Blanc moelleux / liquoreux
CÉPAGE	Chenin Blanc (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Coteaux du Layon, l'un des grands vins liquoreux de la Loire, issu de chenin récolté en surmaturité.

Au nez

- Coing et abricot confit
- Miel
- Fleurs blanches

En bouche

- Douce et onctueuse
- Fraîcheur qui équilibre le sucre
- Finale sur les fruits confits

EN UNE PHRASE

Un liquoreux **gourmand et équilibré**, sur le coing, l'abricot et le miel, porté par la fraîcheur du chenin.

LE CÉPAGE

- **Chenin Blanc (100 %)** — le grand cépage blanc de la Loire ; son acidité naturelle équilibre la douceur.
- **Surmaturité** — raisins récoltés tardivement, concentrés en sucres et en arômes.

ACCORDS METS & VINS

Un liquoreux à servir à l'apéritif, sur le foie gras ou les desserts.

SALÉ & FROMAGES

- Foie gras
- Fromages bleus

DESSERTS

- Tarte aux fruits jaunes
- Desserts pas trop sucrés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Foie gras poêlé et un verre bien frais. Le sucre et la fraîcheur du Layon répondent au gras du foie gras — un classique indémodable.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 10 °C.
 - **Verre** — un petit verre à vin blanc.
 - **Garde** — excellent potentiel, 10 ans et plus.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.