



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

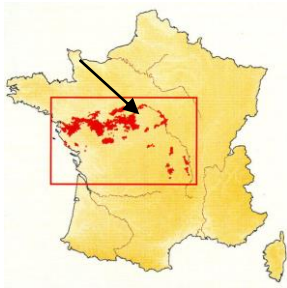
Appellation

Coteau du Layon

Château de Tigné

Producteur : Gérard Depardieu

<https://www.chateaudetigne.com/>



Région

Val de Loire

Sous région

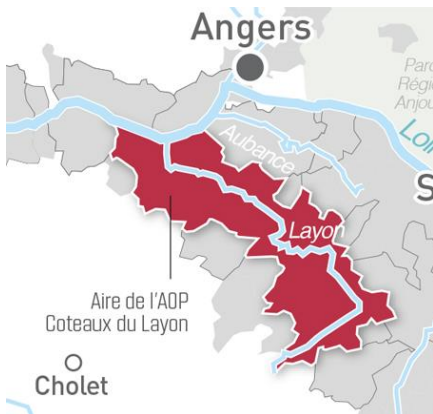
Anjou

Situation géographique

Entre Angers et Saumur

Millésime

Note :



Principaux cépages

Chenin blanc

Terroir

Terrasses de schistes et de grès du socle armoricain, sols bruns et peu profonds de l'Anjou noir.

Climat

Océanique tempéré

Observations

- A.O.C. depuis 1950.
- Existe uniquement en blanc moelleux ou liquoreux.
- Vin botrytisé.
- Superficie du vignoble : 1 500 Ha pour 39 300 HI soit un rendement de base de 35 HI/Ha.
- Vendange manuelle.
- Vignoble Terra Vitis. Démarche environnementale et sociale.
- Potentiel de garde de plus de 30 ans.
- Carafer les vins de moins de 5 ans.
- Température de service de 8 à 10°

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|----------------|--|--------------------------|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Foie Gras | ■ Viandes rouges | <input type="checkbox"/> |
| Poissons crème | ■ Fromages doux | <input type="checkbox"/> |
| Fruits de Mer | <input type="checkbox"/> Fromages forts | ■ |
| Petits Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts chocolat | ■ |
| Gros Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts fruits | ■ |

Originalité

Servez le sur un vieux roquefort, une frisée de bleu d'auvergne avec des pommes et des poires. Une tarte fine au bleu de Laqueuille, crème fraîche et poire pochée.

Remarque :

Ce sont les négociants hollandais qui firent développer le vignoble des bords du Layon à partir de 1579, les hauts degrés alcooliques atteints (16-17 % vol.) permettant une meilleure conservation lors des voyages. En outre, ces vins correspondent aux goûts de la clientèle hollandaise et seule leur grande qualité (et donc leur prix) leur permet de supporter la taxe d'exportation par la Bretagne. La récolte par tries successives de grappes botrytisées est répertoriée depuis le XVIIIème siècle. Le chenin est le seul cépage autorisé pour la production des appellations Montlouis, Jasnières, Savennières, Bonnezeaux, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance et Quarts de Chaume. Vin issu de la pourriture noble : le botrytis cinerea. Ce champignon va permettre le développement de la pourriture dite noble et ainsi d'avoir une meilleure concentration en sucre.