

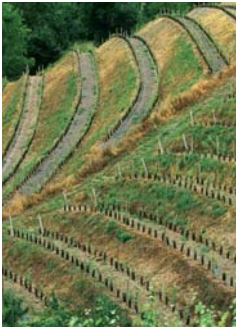
# Château de La Roulerie

COTEAUX DU LAYON  
CHAUME

## Localisation :

Au centre de la région du Layon, sur un coteau argilo-silicieux.  
Magnifique exposition sud / sud-ouest.

*In the heart of layon region, on a siliceous slope with a magnificent south-south west exposure.*



Cépage :  
Chenin 100%

Terroir :  
Argilo-caillouteux, Schisteux  
Flinty clay, Schiste

Passionnément  
Terroir

## Vinification :

Récolte manuelle du chenin « botrytisé ». Travail adapté des raisins pour une valorisation optimale du caractère aromatique et du volume gustatif : respect de la vendange, élimination des rafles dégradées, pressurage délicat, fermentation alcoolique maîtrisée par le froid, élevage minutieux en fûts de 400 L durant 12 mois.

*The botrytised Chenin grapes are picked by hand. The whole process is adapted to the character of the grapes in order to enhance as much as possible the bouquet and taste : careful harvesting, delicate crushing, the fermentation is controlled by coldness ; Then, a thorough ageing takes place in 400 litres casks during 12 months.*

## Dégustation :

La robe est très intense de couleur jaune or. Le nez se livre par petites touches successives sur des arômes floraux (tilleul) et végétaux dans un premier temps, puis ensuite à l'aération, les fruits blancs (pêche de vigne, poire, coing ...) et les agrumes (pamplemousse) apparaissent pour s'installer définitivement. Une petite touche boisée-vanillée en finale renforce sa belle race de grand vin moelleux. Richesse, onctuosité et persistance, un ensemble de caractère très typique du cépage, de son millésime et de son fabuleux terroir.

*A gold-yellow colour, very intense. The bouquet gradually reveals its measure, with at first flowery (lime blossom) and vegetal aromas, then, after aeration, white fruits (peaches, pears, quinces ...) and citrus fruits (grapefruit) appear to settle and last. A slight hint of woody vanilla, in the end, reinforces its fine flavour as a great sweet wine. Richness, smoothness and persistence, together create a very typical wine.*

## Consommation :

Un merveilleux vin de gourmandise qui s'associera aux foies gras, salades de gésiers ou de magrets de canard, aux crèmes brûlées et aux tartes chaudes (pomme ou poire). Un carafage d'une heure lui permettra de valoriser totalement sa complexité aromatique. Conservation sur plusieurs décades .

*Serve between 10-12° degrees Celsius, decanted if possible in order to obtain the best of its potential.*

*It accompanies marvellously Foies gras, filets of duck, hot fruit tarts and creams. It can be laid for decades.*



GS  
Germain-Saincrit  
VIGNERONS