

DOMAINE DE MONTGILET

COTEAUX DE L'AUBANCE « Les Trois Schistes »



Vin blanc demi-sec, moelleux ou liquoreux

CÉPAGE: 100% Chenin

SOL: Ce vin est issu des trois terroirs de l'Aubance

VINIFICATION/ÉLEVAGE :

Le 3 schistes est le résultat de plusieurs sélections effectuées sur les trois terroirs nobles de notre domaine. La vendange rôtie avait un potentiel en alcool de 22.7% sur pied. Les grappes ou parties de grappes, ont été ramassées à la main dans des seaux de 25 kg, afin d'éviter toute altération. Le pressurage est lent et long, nous n'ajoutons ni enzyme, ni sucre, ni levure. Ce vin a fait sa fermentation en fût de chêne.

DÉGUSTATION : Dans sa jeunesse, ce vin présente une couleur jaune avec des reflets dorés. Au nez il offre un riche bouquet de fruits. Marmelade de coing, abricot, fruit de la passion, et pomme de pin, puis en bouche on remarque une touche d'agrumes laissant peu à peu place à des arômes de miel et de vanille. Ce vin est une parfaite expression du terroir tout en élégance, fraîcheur, douceur et délicatesse en bouche, sont les principales caractéristiques des 3 schistes. Un équilibre parfait entre la douceur, l'acidité et la vivacité. Un vin qui pourra vieillir au moins 10 ans.

A déguster avec une température de 6°C.

Idéal avec un Apéritif, Foie gras poêlé ou une terrine de foie gras, Fromage, Dessert fruité, Dessert chocolaté.

Demi-sec, sweet or syrupy white wine

GRAPE VARIETY: 100% Chenin

SOIL: This wine comes from the three terroir of Aubance

VINIFICATION/AGEING:

The 3 schistes is the result of several selection picked on the three noble terroir of our estate. The roted harvest had a potential in alcohol of 22.7% on the vine. The bunches or the part of bunches, have been hand picked in 25 kg bucket, in order to avoid every alteration. The press is slow and long , we don't add enzyme, sugar, or yeast. This wine has made its fermentation in oak barrel.

TASTING: When young, this wine has a yellow color with golden reflections. On the nose it offers a rich bouquet of fruit. Quince, apricot, passion fruit and pine cone marmalade, then on the palate we notice a touch of citrus giving way little by little to aromas of honey and vanilla. This wine is a perfect expression of the terroir while elegance, freshness, softness and delicacy on the palate are the main characteristics of the 3 schists. A perfect balance between sweetness, acidity and liveliness.

A wine that can age at least 10 years.

To be enjoyed at a temperature of 6°C.

Ideal with an Aperitif, pan-fried foie gras or terrine of foie gras, cheese, fruity dessert, chocolate dessert.