

Château de Passavant

Vignoble | Vallée de la Loire

AOC | Coteaux du Layon

Typicité | Sec

Fournisseur | Passavant



TERROIR | Altération de schistes briovériens

CÉPAGE | Chenin (100%)

VINIFICATION | Élevage 6 mois sur lies fines
Élevage 6 mois sur lies fines

DÉGUSTATION

Couleur | *Robe d'une belle teinte jaune paille dorée*

Nez | *Nez très fin d'arômes balsamiques*

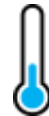
Bouche | *Attaque fine et franche, minéralité, onctuosité*

ACCORDS METS | Foie gras, fromage, apéritif

SERVICE IDÉALE



10°C



VIN CLASSIQUE



CARTE DES VINS

La minéralité et l'onctuosité s'associent et offrent rafraîchissement et longueur.