Côteaux du Layon – Domaine Cady – Loire

Vignerons de père en fils depuis 1927 soit depuis quatre générations, le domaine compte aujourd'hui 28 Ha. Philippe et Sylvie CADY et leur fils Alexandre mettent leur savoir-faire et leur passion au service de la qualité. Leur exploitation est située à St Aubin de Luigné au cœur de l'appellation Côteaux du Layon. Ses coteaux exposés plein sud bénéficient d'une situation privilégiée qui favorise le murissement de nos raisins.

Cépage : Chenin blanc

Vendange : manuelle, tris successifs afin de cueillir et sélectionner les raisins atteints par le botrytis ou la pourriture noble.

Vinification : La fermentation alcoolique est réalisée en cuve puis interrompue par un mutage. Cuvée mise en bouteille au printemps, afin d'apprécier son caractère vif et tonique.

Dégustation : La robe est jaune paille et intensément brillante. Nez gourmand et frais aux arômes de pêche, poire et mirabelle. Vif et intense en bouche, on devine la tonicité de sa jeunesse avec une finale très plaisante, donnant la sensation de mordre dans un fruit frais. Un vin élégant et délicat à déguster dès à présent.

Accords : Servir à l'apéritif, avec le foie-gras, les poissons ou les viandes blanches crémées. Au dessert, il accompagnera à merveille une tarte Tatin ou une galette des rois à la frangipane.