

Domaine Dittière

Coteaux de l'Aubance

« Les Boujets »



- Appellation : COTEAUX DE L'AUBANCE A.O.C.
Cuvée : « Les Boujets »
- Producteurs : Famille Dittière
- Cépages : Chenin, âgés de 40 ans en moyenne.
- Terroir : Petit coteaux de schiste exposés sud.
- Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).
- Rendement : Pour cette cuvée, tri de 8 hectolitres par hectare sur environ 3 hectares.
- Vinification : vendange manuelle par tries successives (4 passages). Cette cuvée est l'assemblage du 1^{er} et 2^{ème} avec une sélection de grappes ou de grains en sur-maturité (type grains nobles). Fermentation alcoolique à basse température (17/18°).
- Elevage : En petite cuve de 20 hl. Trois ou quatre soutirages. Filtration tangentielle avant la mise en bouteilles mi-mai.
- Caractère & Evolution : Vin moelleux, équilibré, suave, fin et élégant. Très typé, il enchante le palais d'une harmonie de notes aromatiques (abricot, coing, miel, ...). Grand vin de garde.
- Accompagnement : Apéritif, foie gras et desserts.
Servir entre 6 et 8°. Contient des Sulfites.