

# Domaine Dittière

## Coteaux de l'Aubance

« Tradition »



- Appellation : COTEAUX DE L'AUBANCE A.O.C.
- Producteurs : Famille Dittière
- Cépages : Chenin, âgés de 30 ans en moyenne.
- Terroir : Petits coteaux de schiste exposés sud et sud-est.
- Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).
- Rendement : 13 hectolitres par hectare sur environ 4 hectares
- Vinification : vendange manuelle par tries successives (3 ou 4 passages). Fermentation alcoolique à basse température (17/18°).
- Elevage : En petites cuves de 20 à 30 hl. Quatre voir cinq soutirages. Filtration tangentielle à la fin de l'hiver. Mise en bouteilles en 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, ...). Vin de garde.
- Accompagnement : Apéritif, le foie gras, poissons en sauce, certains fromages (bleu, chèvre, ...) et desserts.  
Servir entre 6 et 8°. Contient des Sulfites.