

**Domaine Dittière**

# Coteaux de l'Aubance

« Excellence »



- Appellation : COTEAUX DE L'AUBANCE A.O.C.  
Cuvée : « Excellence » 500 ml
- Producteurs : Famille Dittière
- Cépages : Chenin, âgés de 45 ans en moyenne.
- Terroir : Petit coteaux de schiste exposés sud.
- Rendement : Pour cette cuvée, tri aux grains de 3 hectolitres par hectare sur environ 3 hectares.
- Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).
- Vinification : vendange manuelle par tries successives (4 passages). Cette cuvée est la 2<sup>ème</sup> trie avec une sélection de grains en sur-maturité (pourriture noble). Fermentation alcoolique à basse température (17/18°).
- Elevage : En petite cuve de 10 à 15 hl. Il est fait deux ou trois soutirages dans l'hivers puis un élevage sur lie fine pendant le printemps. Filtration tangentielle avant la mise en bouteilles mi-Mai.
- Caractère & Evolution : Vin liquoreux, gras, fin avec une grande longueur. Très typé grasse au terroir, il s'exprime par des notes aromatiques (mangue, miel, ...). Grand vin de garde. Servir entre 6 et 8°. Contient des Sulfites.