

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Château La Tomaze	FRANCE
--------------------------	--------

Cyrille Lecointre 6 bis Rue du Pineau Champ-sur-Layon 49380 BELLEVIGNE EN LAYON chateaulatomaze@gmail.com 02 41 78 86 34 www.tomaze.com	Conduite de la vigne : Bio - Organic
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

Nom de la cuvée : Atômes Crochus

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes du carbonifère & graviers du cénomaniens

Age des vignes : 25

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 4 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4 g/L	77 g/L	12.48 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine Blouin	FRANCE
-----------------------	--------

Jean-Christophe Blouin 53 rue du Canal de Monsieur - St Aubin-de-Luigné 49190 VAL DU LAYON contact@domaineblouin.fr 02 41 78 33 53 www.domaineblouin.fr	Conduite de la vigne : Agriculture raisonnée Terra Vitis
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

Nom de la cuvée :

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-Schisteux

Age des vignes : 35

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.26 g/L	104 g/L	12.5 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine de Villeneuve	FRANCE
------------------------------	--------

Bruno Lefort 3 Villeneuve - Tremont 49310 LYS HAUT LAYON gaeclefortetfils@wanadoo.fr 02 41 59 40 26 www.domainedevilleneuve.fr	Conduite de la vigne : Raisonnée - Agriculture de conservation des sols
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

Nom de la cuvée : Coteaux du Layon

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 25

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.90 g/L	93.6 g/L	11.82 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine Pierre Chauvin	FRANCE
-------------------------------	--------

Paul-Eric Chauvin 45 Grande Rue 49750 RABLAY SUR LAYON info@domainepierrechauvin.fr 02 41 78 32 76 www.domainepierrechauvin.fr	Conduite de la vigne : Bio
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------

Nom de la cuvée : Les Marcottes

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 40

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 8 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.8 g/L	100 g/L	11.5 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine de la Clartière	FRANCE
--------------------------------	--------

Edouard Pinet La Clartière 49560 NUEIL SUR LAYON earlpinet@orange.fr 02 41 59 53 05 www.domainedelaclartiere.com	Conduite de la vigne : HVE niveau 3
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

Nom de la cuvée : Cuvée Clos de Montchenin

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-schisteux

Age des vignes : 30

Rendement : 25 HI/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 6 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.5 g/L	107 g/L	11.5 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine de la Clartière	FRANCE
--------------------------------	--------

Edouard Pinet La Clartière 49560 NUEIL SUR LAYON earlpinet@orange.fr 02 41 59 53 05 www.domainedelaclartiere.com	Conduite de la vigne : HVE niveau 3
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

Nom de la cuvée : Cuvée Diapason

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-schisteux

Age des vignes : 35

Rendement : 10 HI/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 7 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 7 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.1 g/L	170 g/L	11.5 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Château de Suronde	FRANCE
---------------------------	--------

Kathleen Van den Berghe Suronde 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE contact@chateaudesuronde.com 02 41 78 66 37 www.chateaudesuronde.com	Conduite de la vigne : Biodynamie
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------

Nom de la cuvée :

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 40

Rendement : 25 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 8 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,9 g/L	51 g/L	12,4 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine de l'Eté	FRANCE
-------------------------	--------

Yannick Babin 104 Les Rochettes 49700 CONCOURSON SUR LAYON domainedelete@wanadoo.fr 02 41 59 11 63 www.domaine-ete.com	Conduite de la vigne : Raisonnée et en cours de certification HVE
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Nom de la cuvée : Domaine de l'Eté

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes :

Rendement : Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.41 g/L	107.7 g/L	10.93 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine du Landreau	FRANCE
----------------------------	--------

Elodie Charron Lieu dit le Landreau 49750 VAL DU LAYON elodie.charron@raymond-morin.com 06 14 12 34 90 www.domaine-du-landreau.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

Nom de la cuvée : Tri de Vendange

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 0

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.4 g/L	119 g/L	12 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine de la Grézille	FRANCE
-------------------------------	--------

Bruno Paillocher 18 Route de Grenet 49700 TUFFALUN domainedelagrezille@orange.fr 06 80 48 56 85 www.domainedelagrezille.com	Conduite de la vigne : Raisonnée - HVE (en cours d'accréditation)
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Nom de la cuvée : Coteaux des Mines

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo limoneux sur carbonifère parsemé de bouldes volcaniques

Age des vignes : 16

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 24 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 24 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.85 g/L	99.9 g/L	11.9 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine de l'Eté	FRANCE
-------------------------	--------

Yannick Babin 104 Les Rochettes 49700 CONCOURSON SUR LAYON domainedelete@wanadoo.fr 02 41 59 11 63 www.domaine-ete.com	Conduite de la vigne : Raisonnée et en cours de certification HVE
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Nom de la cuvée : Vieilles Vignes

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes :

Rendement : Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 2 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.04 g/L	158.9 g/L	10.72 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine des Hautes Ouches	FRANCE
----------------------------------	--------

Jean Louis Lhumeau 8 Rue Saint Vincent - Linières 49700 BRIGNE domainedeshautesouches@orange.fr 02 41 59 30 51 www.vinsjeanlouislhumeau.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

Nom de la cuvée : Fût de Chêne

Millésime : 2015

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 40

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 7 tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,83 g/L	140 g/L	11 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine de Pied Flond	FRANCE
------------------------------	--------

Franck Gourdon Les Loges - Martigné Briand 49540 TERRAOC Anjou pied-flond@9business.fr 02 41 59 92 36 www.piedflond.fr	Conduite de la vigne : Durable
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

Nom de la cuvée : Les Tentations...

Millésime : 2014

Cépage :

Sol : Schiste et grés

Age des vignes : 40

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4 g/L	91 g/L	11.7 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine Touchais	FRANCE
-------------------------	--------

Jean Marie Touchais et Fabien Cogné 25 Avenue du Général Leclerc 49700 DOUE EN AOC Anjou loire.wines@uapl.fr 02 41 68 81 91	Conduite de la vigne :
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

Nom de la cuvée : Moulin Touchais

Millésime : 2007

Cépage :

Sol : Argilo-Schisteux et gréseux sur les communes de Tigné et Martigné Briand

Age des vignes : 30

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3/4 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 7 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.5 g/L	100 g/L	12,8 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine Touchais	FRANCE
-------------------------	--------

Jean Marie Touchais et Fabien Cogné 25 Avenue du Général Leclerc 49700 DOUE EN AOC Anjou loire.wines@uapl.fr 02 41 68 81 91	Conduite de la vigne :
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

Nom de la cuvée : Moulin Touchais

Millésime : 1997

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-Schisteux et gréseux sur les communes de Tigné et Martigné Briand

Age des vignes : 30

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3-4 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 7 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.9 g/L	85 g/L	14 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine Touchais	FRANCE
-------------------------	--------

Jean Marie Touchais et Fabien Cogné 25 Avenue du Général Leclerc 49700 DOUE EN AOC Anjou loire.wines@uapl.fr 02 41 68 81 91	Conduite de la vigne :
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

Nom de la cuvée : Moulin Touchais

Millésime : 1987

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-Schisteux et gréseux sur les communes de Tigné et Martigné Briand

Age des vignes : 30

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3-4 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 7 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.2 g/L	89 g/L	14 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine Touchais	FRANCE
-------------------------	--------

Jean Marie Touchais et Fabien Cogné 25 Avenue du Général Leclerc 49700 DOUE EN AOC Anjou loire.wines@uapl.fr 02 41 68 81 91	Conduite de la vigne :
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

Nom de la cuvée : Moulin Touchais

Millésime : 1977

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-Schisteux et gréseux sur les communes de Tigné et Martigné Briand

Age des vignes : 30

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3-4 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 7 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.7 g/L	85 g/L	13.5 %

Moelleux / Medium : > 18 gr/L et < 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine Pithon Paillé	FRANCE
------------------------------	--------

Adrien Moreau 19 Rue Saint Vincent 49750 SAINT LAMBERT DU LATTAY adrien@belargus.com 06 84 77 13 15	Conduite de la vigne : Conversion Bio/ Biodynamie
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

Nom de la cuvée : 4 Vents

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo limoneux sur schistes

Age des vignes : 30

Rendement : 15 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.4 g/L	71.8 g/L	12.5 %

Moelleux / Medium : > 18 gr/L et < 45 gr/L

AOC Coteaux du Layon

Domaine de Pied Flond	FRANCE
------------------------------	--------

Franck Gourdon Les Loges - Martigné Briand 49540 TERRAOC Anjou pied-flond@9business.fr 02 41 59 92 36 www.piedflond.fr	Conduite de la vigne : Durable
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

Nom de la cuvée : Les Tentations...

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schiste et grés

Age des vignes : 45

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,80 g/L	100 g/L	12.2 %

