



Appellation : **COTEAUX DE L'AUBANCE**

Nom de la cuvée : « **Les Trois Schistes** »

Millésime : 2010 ou 2011

Cépage : 100% chenin

Terroir : Cuvée issue des trois terroirs du Domaine.

Vinification : "**Les Trois Schistes**" est le fruit de plusieurs tris récoltés sur les trois terroirs du Domaine de Montgilet. La vendange botrytisée sur 2010 et passerillée sur 2011, avait un potentiel alcoolique supérieur à **21.5 % volume sur souche**. Ces grappes ou ces parties de grappes ont été récoltées manuellement en caisse de 25 kg pour éviter toute trituration. Elles ont subi un fatal pressurage lent et long au pressoir pneumatique. Tout ceci sans rebêchage, pour tenter d'extraire le maximum de **structure** du raisin en préservant "**finesse et élégance**". Sans enzymes, sans levure et sans chaptalisation, cette cuvée a fermenté et a été élevée en barriques.

Elevage : Barrique d'âge moyen de 3 à 6 ans.

Analyse : Pour 2010 : Alc. 11.18%vol AT : 5.64g/l, pH : 3.24, sucres réducteurs 179.5 gr/l
 Pour 2011 : Alc. 10.84%vol AT : 4.63g/l, sucres réducteurs 184.7 gr/l

Note de dégustation : Dans sa jeunesse, ce vin arbore une robe jaune nuancée qui, peu à peu, cèdent le pas à des teintes ambrées. Derrière des premières notes de fleurs blanches, ce Côteaux de l'Aubance offre tout un bouquet de fruits : gelée de coings, abricots confits, fruits de la passion et ananas s'y mêlent sur un fond de miel, d'agrumes confits et de vanille. Expression parfaite du terroir tout en finesse, élégance et fraîcheur, gras et délicat en bouche sont les qualités premières de ce Trois Schistes. Un équilibre parfait entre douceur, acidité et vivacité prédisposée à un excellent vin de grand garde, signe de grands millésimes.

Mets et Vins : Servir entre 10° et 12° à l'apéritif sur un foie gras en terrine ou poêlé, avec un fromage bleu, une tarte aux pommes, une tarte aux premiers abricots encore un peu acides et sur des desserts aux chocolats amers : DU BONHEUR ... !

Vieillessement : A boire dans les trois ans ou après 10 ans. N'hésitez pas à la passer en carafe.