



FineWinez.nl



Petit Clocher, Coteaux du Layon, Loire, Frankrijk

Klein familiedomein opgericht in 1920 dat nu wordt geleid door de 4^e generatie. De leiding ligt nu in de vertrouwde handen van de broers en neven Stéphane, Vincent en Julien. Hun overgrootouders waren kruideniers in
Het ligt in de Anjou op zo'n 300 km ten zuidwesten van Parijs en ten oosten van Nantes. De regio is de Loire en de appellatie heet letterlijk vertaald 'de heuvels van Layon, dat is een zijtak van de rivier de Loire. De nabijheid van het water zorgt er ook voor dat *pourriture noble* oftewel edele rotting zich hier goed kan ontwikkelen.

Chenin Blanc is hier heer en meester en vooral de versies met een klein zoetje (vaak maar niet noodzakelijk als gevolg van de *pourriture noble*), die men hier ook wel *vins liquoreux* of *vins moelleux* noemt, zijn heerlijk. Bovendien zijn ze ook heel breed inzetbaar, van aperitief tot bij desserts met fruit, vooral met appel of (kwee-)peer, maar ook met kazen, coquilles of zwezerik is het een goede combi.

Cuveé les Perrières, Coteaux du Layon AOC

100% Chenin Blanc, handgeplukt in verschillende gangen door de wijngaard. De druiven zijn gedeeltelijk aangetast door edele rotting. Lange vinificatie van 3 maanden in gebruikte barriques en daarna nog 6 maanden rijping in dezelfde vaten.

Qua geur aroma's van honing, bloemen en exotisch fruit, vooral ananas. De afdronk is weelderig met een lekkere smeugheid, fijne balans tussen elegantie en levendigheid. Lekker bij peer met blauwe kaas of geitenkaas met kweeper. Maar ook bij tarte tatin en andere desserts met licht fruit. En ook bij eendenlever en gerechten met zoet/zuur verhoudingen.