



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

**Coteaux-du-Layon moelleux**  
*Domaine Cady*  
**2012**

*Vin moelleux. Nez au bouquet intense de fruits exotiques (mangue) et de poire. La bouche offre une matière fine et délicate. L'équilibre est souligné par une belle fraîcheur au palais. Finale miellée.*

Vignoble du val de Loire, Anjou. Au sud d'Angers.

Type de sous-sol : argilo-schisteux

Cépages : Chenin blanc 100%

Elevage en cuve inox.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.**

*Servir frais à 9/10°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* une terrine de foie gras
- \* un Foie gras pûelé et chutney de fruits secs
- \* un sabayon aux fruits exotiques
- \* une tarte Tatin aux mangues

***Peut également être servi en apéritif.***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés octobre 2015

**Coteaux-du-Layon moelleux**  
*Domaine Cady*  
**2012**

*Vin moelleux. Nez au bouquet intense de fruits exotiques (mangue) et de poire. La bouche offre une matière fine et délicate. L'équilibre est souligné par une belle fraîcheur au palais. Finale miellée.*

Vignoble du val de Loire, Anjou. Au sud d'Angers.

Type de sous-sol : argilo-schisteux

Cépages : Chenin blanc 100%

Elevage en cuve inox.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.**

*Servir frais à 9/10°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* une terrine de foie gras
- \* un Foie gras pûelé et chutney de fruits secs
- \* un sabayon aux fruits exotiques
- \* une tarte Tatin aux mangues

***Peut également être servi en apéritif.***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés octobre 2015

**Coteaux-du-Layon moelleux**  
*Domaine Cady*  
**2012**

*Vin moelleux. Nez au bouquet intense de fruits exotiques (mangue) et de poire. La bouche offre une matière fine et délicate. L'équilibre est souligné par une belle fraîcheur au palais. Finale miellée.*

Vignoble du val de Loire, Anjou. Au sud d'Angers.

Type de sous-sol : argilo-schisteux

Cépages : Chenin blanc 100%

Elevage en cuve inox.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.**

*Servir frais à 9/10°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* une terrine de foie gras
- \* un Foie gras pûelé et chutney de fruits secs
- \* un sabayon aux fruits exotiques
- \* une tarte Tatin aux mangues

***Peut également être servi en apéritif.***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés octobre 2015