



# CHATEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

## ANJOU VILLAGES 2019

AOP ANJOU VILLAGES

**Cépage** : 100 % cabernet sauvignon.

**Sol** : Schistes gréseux verts avec passages pourprés sur sous-sol schisto-gréseux.

**Taille** : Taille en Guyot Poussard court.

**Travail** : Ebourgeonnage soigné, effeuillage mécanique.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique. Les opérations d'entretien du sol sont menées avec précision dans le plus grand respect de la vie microbienne. La protection phytosanitaire est basée sur une observation fine du végétal et une grande réactivité.

**Vendange** : Récolte mécanique lorsque les raisins ont atteint la maturité phénolique et aromatique souhaitée.

**Vinification et élevage** : Macération pré-fermentaire à froid pour tirer parti du potentiel aromatique. Puis macération traditionnelle de 18 jours en cuve inox tronconique. L'extraction se limite à quelques délestages en début de macération puis de manière statique sous forme d'infusion. Elevage de 12 mois en fûts de 400 litres à la suite de l'écoulage. Retour en masse de 4 mois avant mise en bouteilles.

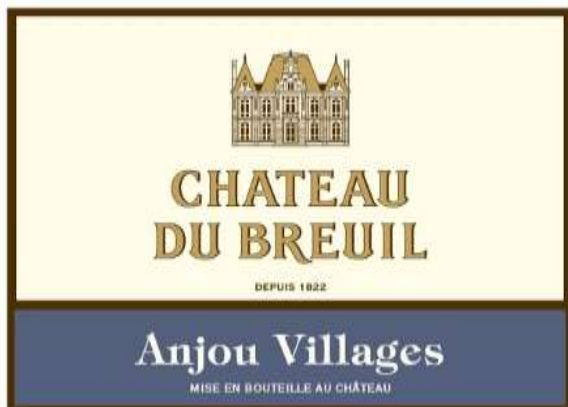
**Paramètres analytiques** : Alcool 13.5 % vol, So2 Total 52 mg/l.

**Dégustation** : Robe profonde aux reflets pourpres. Un nez frais, un subtil mélange de fruits noirs et d'épices. Une bouche gourmande, fruitée, généreuse avec des tanins soyeux et une bonne persistance.

**Accords mets et vin** : A déguster avec un petit gibier, un magret de canard, une belle pièce de bœuf, du fromage...

**Température de service** : 16-18 °C.

**Garde** : 10 ans.



FR BIO 10

SCEA CHATEAU DU BREUIL  
Le Breuil  
Route de Rochefort  
49750 Beaulieu sur Layon  
02.41.78.32.54 / 06.33.09.89.43  
ch.breuil@wanadoo.fr  
www.chateaudubreuil.eu