



CHATEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

LE ROSÉ 2020

AOP ROSÉ D'ANJOU

Cépage : 60 % Pineau d'Aunis, 40 % Grolleau.

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.

Vinification et élevage : Pressurage pneumatique direct. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox. Le mutage s'effectue au froid et avec une dose modérée de so₂.

Elevage de 5 mois sur lies fines.

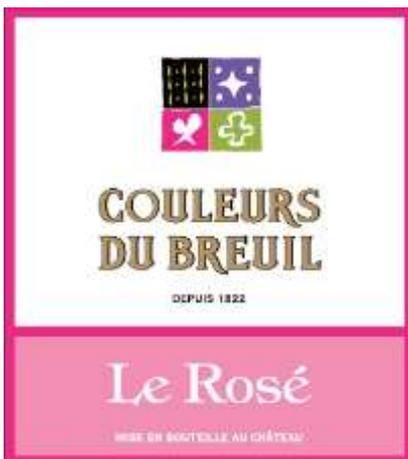
Paramètres analytiques : Alcool 13.5 % vol, Sucres 14 g/l, So₂ Total 76 mg/l.

Dégustation : Rosé tendre, fruité à la robe rose pâle. Nez aux notes de petits fruits mûrs (grenade, cerise) et fraises écrasées. La bouche donne l'impression de croquer dans le fruit mûr.

Accords mets et vin : A déguster avec des terrines, tagines, plats épicés, une cuisine asiatique...

Température de service : 8-10 °C.

Garde : 2-3 ans.



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