



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

ORANTIUM 2018

AOP COTEAUX DU LAYON BEAULIEU



Cépage : 100 % Chenin sélection massale.

Sol : Altérations de schistes gréseux verts à ocre, parfois pourprés, parfois à bancs de phanites. Sous-sol d'altérations de schistes gréseux. Parcelle la plus âgée exposée plein sud au-dessus du Layon.

Taille : Taille douce physiologique en guyot court pour un rendement faible.

Travail : Epamprage et ébourgeonnage soigné, suppression manuelle des entre-cœurs. 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 manuelle par tries. A chaque passage ne sont prélevées que les fractions de grappes atteintes par le botrytis au stade « rôti » et des raisins passerillés.

Vinification et élevage : Pressurage pneumatique direct, très long et doux. La fermentation alcoolique se déroule en fût neuf de 400l. Le mutage s'effectue sur lies totales avec une dose modérée de so₂. Elevage de 18 mois sous-bois avant mise en bouteilles.

Paramètres analytiques : Alcool 11 % vol, Sucres 247 g/l, So₂ Total 200 mg/l.

Dégustation : Une robe profonde aux reflets or. Un nez complexe et intense, des fruits confits, fruits secs... Une bouche riche, ample et volumineuse.

Accords mets et vin : A déguster simplement en toute gourmandise.

Température de service : 6-7°C.

Garde : très grande garde, 20 ans et plus.



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