



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

COTEAUX DU LAYON 2020

AOP COTEAUX DU LAYON



Cépage : 100 % chenin.

Sol : Altérations de schistes gréseux verts à ocre, parfois pourprés, parfois à bancs de phanites. Sous-sol d'altérations de schistes gréseux. Parcelles exposées 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 grappes atteintes par le botrytis et en début de flétrissement.

Vinification et élevage : Pressurage pneumatique direct, très long et doux. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox. Le mutage s'effectue au froid et avec une dose modérée de SO₂. Elevage de 6 mois sur lies fines

Paramètres analytiques : Alcool 11.5 % vol, Sucres 110 g/l, SO₂ Total 122 mg/l.

Dégustation : Vin blanc moelleux, fruité et aérien. Une robe limpide aux reflets dorés. Au nez, des notes d'agrumes, d'ananas. Une bouche fraîche avec une belle acidité et de la rondeur.

Accords mets et vin : A déguster très frais, à l'apéritif, avec du foie gras, des fromages à pâte persillée, une cuisine asiatique...

Température de service : 8-10 °C.

Garde : 15 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