



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

LES ROCHETTES 2022

AOP ANJOU BLANC



Cépage : 80 % chenin, 10 % chardonnay, 10 % sauvignon.

Sol : Schistes gréseux verts avec passages pourprés sur sous-sol schisto-gréseux majoritaires. Altérations de schistes verts sur sous-sol d'altérations de roches schisteuses.

Taille : Taille douce physiologique.

Travail : Epamprage et ébourgeonnage manuel soigné. 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 en caissettes de 20 kg ajourées. Le raisin est rigoureusement trié à la vigne, au stade doré, et exempt de toute pourriture.

Vinification et élevage : Pressurage pneumatique fractionné. Les cœurs de cuvées et fin de presses sont séparées. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox. Elevage sur lies de 6 mois avant mise en bouteilles.

Paramètres analytiques : Alcool 13.5 % vol, Sucres 1 g/l, So2 Total 36 mg/l.

Dégustation : Vin blanc sec, fruité. Robe limpide, brillante aux reflets dorés. Nez de fleurs blanches, pêches... En bouche, des agrumes..., très équilibré pour finir sur une note saline.

Accords mets et vin : Parfait pour l'apéritif, les fruits de mer, poissons blancs, facile à marier.

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



FR BIO 10