



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

VERTICALE

AOP ANJOU BLANC



Cépage : 100 % chenin.

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

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

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 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 fins de presses sont écartées. Les fermentations: alcoolique et Malo lactique se déroulent en fûts de 400l.

Elevage ouillé sur lies totales d'un fût de 2017, 2018, 2019, 2020 et 2021. Assemblage puis affinage de 6 mois en masse en cuve inox, avant mise en bouteilles.

Paramètres analytiques: Alcool 14,5% vol, Sucres 2,4 g/l, So2 Total 80 mg/l.

Dégustation : Vin blanc sec, corsé et doté d'une belle richesse, cet assemblage de cinq millésimes révèle la belle maturité du chenin.

Température de service : 8-10 °C.



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