



# CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

## L'ANJOU 2022

### AOP ANJOU ROUGE



**Cépage** : 80 % cabernet franc, 20 % cabernet sauvignon.

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

**Taille** : Taille douce physiologique en guyot court et long.

**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 20kg lorsque les raisins ont atteint la maturité phénolique et aromatique souhaitée.

**Vinification et élevage** : Macération pré fermentaire à froid pour tirer parti du potentiel aromatique. Puis macération traditionnelle de 28 jours en cuve inox. L'extraction se limite à quelques délestages en début de macération puis de manière statique sous forme d'infusion. Elevage de 7 mois à la suite de l'écoulage avant mise en bouteilles.

**Paramètres analytiques** : Alcool 14.5 % vol, So2 Total 52 mg/l.

**Dégustation** : Robe profonde, soutenue aux reflets brillants. Un nez frais aux notes de fruits mûrs (cerise, cassis). Une bouche fraîche avec des tanins fins et délicats.

**Accords mets et vin** : Très bien pour accompagner vos volailles rôties, du porc, du veau, de la charcuterie, du fromage, un joli vin de copains.

**Température de service** : 14-16 °C.

**Garde** : 4-6 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