



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

LE ROSÉ 2022

AOP ROSÉ D'ANJOU



Cépage : 60 % Pineau d'Aunis, 40 % Grolleau.

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

Taille : Taille en Guyot Poussard court.

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.

Vinification et élevage : Pressurage pneumatique direct. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox. Le mutage s'effectue au froid et avec une dose modérée de so2.

Elevage de 5 mois sur lies fines.

Paramètres analytiques : Alcool 12 % vol, Sucres 11 g/l, So2 Total 56 mg/l.

Dégustation : Rosé tendre, fruité à la robe rose pâle. Nez aux notes de petits fruits mûrs (grenade, cerise) et fraises écrasées. La bouche donne l'impression de croquer dans le fruit mûr.

Accords mets et vin : A déguster avec des terrines, tagines, plats épicés, une cuisine asiatique...

Température de service : 8-10 °C.

Garde : 2-3 ans.



FR BIO 10

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