



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

DANS LES PAS DE LEONIE 2023

AOP ANJOU BLANC DEMI-SEC



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 long.

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 en début d'installation et une fraction de raisins dorés.

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 5 mois sur lies fines. Pour conserver toutes ses qualités, ce vin n'est pas collé. Un léger trouble peut apparaître suite à une exposition à la chaleur. Il n'altérera en rien sa qualité organoleptique.

Paramètres analytiques : Alcool 10,5 % vol, Sucres 16 g/l, SO₂ Total 66 mg/l.

Dégustation : Sa robe jaune aux reflets verts dorés. Des arômes de fruit croquant vous amèneront vers une bouche tendre et gourmande.

Accords mets et vin : Tartare de saumon, salade de fruit...

Température de service : 8-10 °C.

Garde : 6-8 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