



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

L'ÉNIGMATIQUE PINEAU D'AUNIS 2023

IGP VAL DE LOIRE ROUGE



Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

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

Taille : Taille douce physiologique en guyot long.

Travail : Ebourgeonnage soigné. 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 lorsque les raisins ont atteint la maturité phénolique et aromatique souhaitée.

Vinification et élevage : Macération carbonique en grappes entière. Elle se déroule à température basse pendant 15 jours en cuve inox. Elle vise à valoriser le fruit et le potentiel aromatique du cépage. En fin de macération le marc subit un pressurage long et doux. Les fermentations alcooliques et malolactiques se poursuivent en cuve inox. Elevage de 4 mois avant la mise en bouteille.

Paramètres analytiques : Alcool 12.5 % vol, So2 Total 32 mg/l.

Dégustation : Vin souple, épicé et gourmand, avec une robe rouge aux reflets rubis. On retrouve des arômes de poivres roses et petits fruits rouges.

Accords mets et vin : À déguster à l'apéritif accompagné d'une planche apéritive, également grillade de viandes blanches.

Température de service : 12-16 °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