



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

COTEAUX DU LAYON BEAULIEU 2015

AOP COTEAUX DU LAYON BEAULIEU



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 en Guyot Poussard court.

Travail : Ebourgeonnage 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 au stade « rôti ».

Vinification et élevage : Pressurage pneumatique direct, très long et doux. La fermentation alcoolique se déroule en partie en cuve inox et pour l'autre en fût neuf de 400l. Le mutage s'effectue au froid et avec une dose modérée de SO₂.

Elevage de 18 mois sur lies fines avant mise en bouteilles.

Paramètres analytiques : Alcool 13 % vol, Sucres 130 g/l, SO₂ Total 188 mg/l.

Dégustation : Une jolie robe brillant aux reflets dorés. On retrouve des arômes de fruits confits, de compote... Une bouche suave, équilibrée avec des notes de fruits exotiques et une finale légèrement acidulée.

Accords mets et vin : A déguster avec du foie gras mi-cuit ou poêlé, des fromages persillés, des desserts à base de fruits, de l'ananas rôti...

Température de service : 6-7 °C.

Garde : 15 ans et plus.

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



FR BIO 10