



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

LE GROLEAU 2023

IGP VAL DE LOIRE ROUGE



Cépage : 100 % grolleau noir.

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

Taille : Taille douce physiologique en guyot court.

Travail : Ebourgeonnage soigné, effeuillage mécanique.

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 mécanique 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 11.5 % vol, So2 Total 20 mg/l.

Dégustation : Vin rouge charnu, fruité et gourmand, avec une robe soutenue aux reflets rubis. Vous retrouverez des arômes d'épices, de poivre blanc, de fruits rouges...

Accords mets et vin : A déguster à l'apéritif avec une planche de charcuterie, des viandes blanches, lors d'un barbecue...

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
admin@chateaudubreuil.eu
www.chateaudubreuil.eu



FR BIO 10