



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

SAVENNIERES 2023

AOP SAVENNIERES



Cépage : 100 % chenin.

Sol : Dominante de sables éoliens sur altération de schiste. Altération de schiste vert à ocre sur sous – sol d’altération de roche schisto – gréseuse. Rhyolite dure.

Taille : Taille douce physiologique.

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 en caissettes de 20 kg ajourées. Le raisin est rigoureusement trié à la vigne, au stade doré, et exempt de toute pourriture.

Vinification et élevage : Pressurage pneumatique fractionné. Les fins de presses sont écartées. Les fermentations alcooliques et malolactiques se déroulent en fûts de 228l.

Elevage sur lies totales de 11 mois. Puis affinage de 2 mois en masse en cuve inox, avant mise en bouteilles.

Paramètres analytiques : Alcool 11,5% vol, Sucres 0.5g/l, So2 Total 42 mg/l.

Dégustation : Vin blanc sec assez ample, puissant et généreux. Final persistante aux arômes de fleurs blanches.

Accords mets et vin : Idéal avec les crustacés, du cabillaud rôti, des coquilles Saint Jacques au curry, avec un plateau de fromages onctueux ...

Température de service : 8-10 °C.

Garde : 8 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
admin@chateaudubreuil.eu
www.chateaudubreuil.eu