



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

BOIS DE LA HAIE 2022

AOP ANJOU VILLAGES



Cépage : 60 % cabernet sauvignon, 40 % cabernet franc.

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

Taille : Taille douce physiologique en guyot court pour un faible rendement.

Travail : Epamprage et ébourgeonnage soigné. 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 caisses de 20 kg 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 18 jours en cuve inox tronconique. L'extraction se limite à quelques délestages en début de macération puis de manière statique sous forme d'infusion. Elevage de 12 mois en fûts de 400 litres à la suite de l'écoulage. Retour en masse de 4 mois avant mise en bouteilles.

Paramètres analytiques : Alcool 15 % vol, So2 Total 48 mg/l.

Dégustation : Robe profonde aux reflets pourpres. Un nez frais, un subtil mélange de fruits noirs et d'épices. Une bouche gourmande, fruitée, généreuse avec des tanins soyeux et une bonne persistance.

Accords mets et vin : A déguster avec un petit gibier, un magret de canard, une belle pièce de bœuf, du fromage...

Température de service : 16-18 °C.

Garde : 10 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
admin@chateaudubreuil.eu
www.chateaudubreuil.eu