



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

CLOS DU FRÈRE ETIENNE 2023

AOP ANJOU BLANC



Cépage : 100 % chenin.

Sol : Schistes gréseux verts avec passages pourprés sur sous-sol schisto-gréseux. Parcelle exposée plein sud faisant face au Château.

Taille : Taille douce physiologique.

Travail : Épamprage 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 : alcoolique et Malo lactique se déroulent en fûts de 400l. Élevage sur lies totales de 12 mois. Puis affinage de 6 mois en masse en cuve inox, avant mise en bouteilles.

Paramètres analytiques : Alcool 12.5% vol, Sucres 0.5 g/l, So2 Total 72 mg/l.

Dégustation : Vin blanc sec et fruité, corsé et doté d'une belle richesse. Ample et généreux aux notes de fruits secs, finale minérale.

Accords mets et vin : Crustacés, poissons cuisinés, viandes blanches à la crème ainsi que des fromages type St Nectaire, époisses...

Température de service : 8-10 °C.

Garde : 4-5 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