



# CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

## COTEAUX DU LAYON 2024

AOP COTEAUX DU LAYON



**Cépage** : 100 % chenin.

**Sol** : Altérations de schistes gréseux verts à ocre, parfois pourprés, parfois à bancs de phtanites. Sous-sol d'altérations de schistes gréseux. Parcelles exposées plein sud au-dessus du Layon.

**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 par tries. A chaque passage ne sont prélevées que les grappes atteintes par le botrytis et en début de flétrissement.

**Vinification et élevage** : Pressurage pneumatique direct, très long et doux. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox. Le mutage s'effectue au froid et avec une dose modérée de so<sub>2</sub>. Elevage de 6 mois sur lies fines

**Paramètres analytiques** : Alcool 12 % vol, Sucres 35 g/l, So<sub>2</sub> Total 280 mg/l.

**Dégustation** : Vin blanc moelleux, fruité et aérien. Une robe limpide aux reflets dorés. Au nez, des notes d'agrumes, d'ananas. Une bouche fraîche avec une belle acidité et de la rondeur.

**Accords mets et vin** : A déguster très frais, à l'apéritif, avec du foie gras, des fromages à pâte persillée, une cuisine asiatique...

**Température de service** : 8-10 °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  
admin@chateaudubreuil.eu  
www.chateaudubreuil.eu