



# CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

## CREMANT DE LOIRE 2023

AOP CREMANT DE LOIRE



**Cépages :** 60 % chenin, 40 % chardonnay.

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

**Taille :** Taille douce physiologique.

**Travail :** Épannage et ébourgeonnage manuel 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 :** Manuelle en caissettes de 20 kg ajourées. Le raisin est rigoureusement trié à la vigne, au début du stade doré, et exempt de toute pourriture.

**Vinification et élevage :** Pressurage pneumatique fractionné. Uniquement les cœurs de cuvées sont conservés. Retrousses et tailles sont écartées. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox. Élevage sur lies de 10 mois avant tirage. 12 mois sur lattes avant dégorgement.

**Paramètres analytiques :**

Alcool 12.5% vol., Sucres 6g/l, So2v Total mg/l

**Dégustation :** Une robe élégante aux reflets dorés et de fines bulles. Il étonne par sa fraîcheur, sa vivacité et ses arômes d'agrumes, de miel, d'abricots, de noisettes...

**Accords mets et vin :** Vous pouvez le déguster à l'apéritif. A table, où il accompagnera les poissons en sauce et les viandes blanches.

**Température de service :** 8-10 °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