



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

LE ROSÉ 2024

AOP ROSÉ D'ANJOU



Cépages : 45 % Grolleau, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

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

Taille : Taille douce physiologique.

Travail : Épamprage 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 : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg.

Vinification et élevage : Pressurage pneumatique direct. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox. Le mutage s'effectue au froid et avec une dose modérée de so₂.

Élevage de 6 mois sur lies fines.

Paramètres analytiques : Alcool 12 % vol, Sucres 8 g/l, So₂ Total 84 mg/l.

Dégustation : Rosé tendre, fruité à la robe rose grenadine. Nez aux notes de petits fruits rouges (groseille, framboise) avec une belle complexité. La bouche est fruité et fraîche, avec une certaine salinité typique de notre terroir d'Anjou.

Accords mets et vin : A déguster avec des terrines, tagines, plats épicés, une cuisine asiatique...

Température de service : 8-10 °C.

Garde : 2-3 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