



ANJOU BLANC " LES ROCHETTES " 2023 " COULEURS DU BREUIL " CH. DU BREUIL

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Anjou
Cépage(s) : 80% chenin, 10% chardonnay, 10% sauvignon

Note de dégustation :

Vin blanc sec, léger et fruité. Il présente une robe jaune pâle et brillante. Le nez évoque les fleurs blanches, les fruits frais (agrumes, pêches) ainsi qu'une pointe minérale. Pas de caractère boisé. En bouche, c'est un vin bien sec, vif, léger et au fruité croquant. Finale saline et tendue.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif ou avec des entrées et plats pas trop corsés de poissons et fruits de mers (fritto misto, St Jacques marinées jus de citron huile d'olive, fromages de chèvre plutôt frais)

Commentaires du sommelier :

Les Rochettes est un vin composé d'un parfait assemblage de trois cépages dans lequel le chenin représente une part dominante. Ce cépage excelle sur les sols de schistes de l'Anjou Noir qui lui apportent une belle densité, tout en conservant une grande fraîcheur. Le Château du Breuil fait le choix d'une viticulture labellisée bio afin de garder les sols vivants, dans le plus grand respect de la vie microbienne. Les vins sont épurés, raffinés et élégants.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

