



ANJOU BLANC 2021 " CLOS DU FRÈRE ETIENNE " CHÂTEAU DU BREUIL

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Anjou
Cépage(s) : 100 % Chenin

Note de dégustation :

Jolie couleur jaune citron soutenue. Le nez est complexe, minéral, fruité (coing, poire) et finement boisé. Le choix de barrique de grande contenance (400 litres) offre une aromatique boisée subtile et délicate. En bouche, c'est un vin blanc sec, riche avec une fine acidité équilibrant parfaitement sa structure dense et lui donnant une belle allonge en finale. La minéralité, les notes balsamiques et de fruits blancs persistent longtemps en bouche. Grand vin de terroir et de gastronomie.

Température de service : Entre 8 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Plats de crustacés (homard) et poissons en sauce (turbot sauce vin blanc).
Viande blanche légèrement crémée. Fromages (Brie, chaource)

Commentaires du sommelier :

Grand vin ligérien, typique du terroir schisteux de l'Anjou noir où le Chenin excelle et transmet toute la minéralité du sol du Clos du Frère Etienne dans cette belle bouteille. La viticulture biologique et les rendements faibles pratiqués sur cette parcelle historique du Château du Breuil exposée plein sud permet d'obtenir un grand vin complexe, profond et raffiné.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

