

## Du Breuil, Côteaux du Layon BIO 2022

### Beschrijving

Château du Breuil is een gevestigde waarde in Anjou (Loire). Het kasteel is gelegen in het hart van de Côteaux du Layon, bekend omwille van de fijne zoete wijnen. Maar men maakt er ook heerlijke witte wijnen die net als de zoete wijn gemaakt is van de chenin blanc druif. Een onderschatte druivensoort die in vele gedaantes kan verschijnen. Het kasteel werd rond 2010 overgenomen door een gepassioneerde investeerder die het ganse productieproces geoptimaliseerd heeft en resoluut de reconversie naar BIO heeft gerealiseerd. De zoete wijnen van de Côteaux du Layon zijn uitzonderlijk. Naast de natuurlijke zoete smaak bieden ze steeds een ongekende frisheid die de wijn zoveel elegantie geeft. De druiven van deze wijn worden laat geplukt (eind oktober, begin november) waardoor er een grote concentratie aan suikers aanwezig is. Bij zoete wijnen stopt de gisting van de suikers voortijdig zodat er nog restsuikers in het sap blijven. Deze suikers geven de Côteaux du Layon zijn natuurlijke zoete smaak. De pluk gebeurt in verschillende beurten (tries). Telkenmale plukt men alleen de druiven die op dat moment ideaal zijn voor de zoete wijn. De persing en de gisting verlopen erg traag waarna het sap voor 6 maanden nog in contact blijft met de pelletjes. Het resultaat is verbluffend.... in de neus zijn er de geuren van ananas, exotisch fruit en een zekere agrume. De mond start zacht en zoet met een opmerkelijke frisheid die de wijn een boost geeft. [www.chateaudubreuil.eu](http://www.chateaudubreuil.eu)

### Gerecht

Serveer aan 8° bij foie gras met een fruitgarnituur of bij een fruitdessert (eventueel het fruit marinieren met deze wijn)

Bewaartijd	+ 10 jaar
Producent:	Dubreuil
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Coteaux du Layon
Type:	Zoete wijn
Alcoholgehalte:	11,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	chenin blanc