Château Du Breuil, Côteaux du Layon 2022

Beschrijving

Karakteristieken: De druiven worden laat geplukt, eind oktober of begin november, in verschillende beurten (tries): telkens plukt men alleen de druiven die op dat moment ideaal zijn voor de zoete wijn. Zo ontstaat een grote concentratie aan suikers. De persing en de gisting verlopen erg traag; de gisting stopt voortijdig, zodat er restsuikers in de wijn blijven die de Coteaux du Layon zijn natuurlijke zoete smaak geven. Daarna rijpt de wijn nog 6 maanden op de fijne droesem. Het resultaat is verbluffend: in de neus vinden we ananas, exotisch fruit en een toets van citrus. De mond start zacht en zoet, met een opmerkelijke frisheid die de wijn een boost geeft.

Food Pairing: Serveer aan 8° bij foie gras met een fruitgarnituur of bij een fruitdessert (eventueel het fruit marineren in deze wijn).

De Regio: De Coteaux du Layon is een appellatie in de Anjou, langs de hellingen van het riviertje de Layon, een zijrivier van de Loire ten zuiden van Angers. Ze is erkend sinds 1950 en staat bekend om haar zoete wijnen van chenin blanc. Het milde klimaat en de ochtendnevels uit de vallei zorgen in het najaar voor edele rotting (botrytis), waardoor de druiven indrogen en hun suikers concentreren. Naast de natuurlijke zoetheid bieden deze wijnen steeds een opvallende frisheid, die hen veel elegantie geeft.

Het wijndomein: Château du Breuil is een gevestigde waarde in de Anjou. Het kasteel ligt in Beaulieu-sur-Layon, op een hoogte boven het riviertje de Layon, in het hart van de Coteaux du Layon, bekend om zijn fijne zoete wijnen. Op zo'n 30 ha wijngaard, grotendeels op donkere schistbodems ('Anjou Noir'), staan vooral chenin blanc en cabernet, aangevuld met grolleau noir, sauvignon en chardonnay; daarnaast heeft het domein ook 2 ha in Savennières. Na decennia in handen van de familie Morgat werd het kasteel rond 2010 overgenomen door een gepassioneerde eigenaar, die het hele productieproces optimaliseerde en resoluut de omschakeling naar biologische wijnbouw realiseerde. De grote ster is hier de chenin blanc, een onderschatte druif die in vele gedaantes kan verschijnen: van droog en krachtig tot heerlijk zoet.

Meer info op www.chateaudubreuil.eu

Bewaartijd	+ 10 jaar
Domein:	Château du Breuil
Land:	Frankrijk
Regio:	Loire
Appellatie:	Coteaux du Layon
Alcoholgehalte:	11,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Chenin Blanc