



Château la Varière

Une sélection Meilleurs Terroirs

Anjou Villages Brissac La Chevalerie Rouge - 2014

Généreux et persistant

« Un vin noble de gastronomie »

L'appellation Anjou Villages Brissac est l'une des seules appellations de Loire permettant au cépage Cabernet Sauvignon d'atteindre une maturité optimale. En effet, cette région bénéficie d'un terroir unique en Val de Loire grâce à son climat sec et à son sol profond composé de graves et de graviers sur argiles. Ce 100% Cabernet Sauvignon issu d'une seule parcelle nommée La Chevalerie, est un vin ligérien de gastronomie.

Du vignoble à la cave

Cépages : Cabernet Sauvignon

Sols / Terroirs : Graves et graviers sur argiles.

Type de vinification et particularités :


Les baies de chaque parcelle sont dégustées pour une vendange à parfaite maturité : quand le raisin commence à flétrir, tout en restant bien sain. La macération des raisins est relativement longue et dure 3 à 4 semaines pour obtenir une bonne extraction des tanins, apportant richesse et couleur au vin. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne français d'un vin pendant 12 mois, apportant à cette cuvée structure et complexité.


Temps d'élevage : 12 mois en fûts (chêne français).


Vignoble

Le Château la Varière est situé sur la commune de Vauchrézien, tout proche du fameux Château de Brissac. Notre domaine est entouré de ses vignes attenantes et de différents lots de parcelles dans les alentours. C'est la quête des meilleurs terroirs qui caractérise notre Château la Varière. Cette variété de terroirs permet d'ajouter de la complexité aux vins du château. L'assemblage des différents vins de chaque îlot ou parcelle est une des clefs de la réussite des cuvées de notre domaine. La culture de la vigne permet également de tirer la quintessence de chaque parcelle. La taille courte, l'enherbement important, les raisins proches du sol font partie des particularités qui nous permettent d'obtenir des maturités élevées pour les vins rouges et liquoreux.

La dégustation

Robe 
Pourpre sombre.

Nez 
Marqué par des arômes de fruits noirs, de sous bois (cèpes), avec une pointe de vanille.

Bouche 
Volumineuse, riche et fruitée, avec des tanins ronds et puissants à la fois.

Du verre à l'assiette

Viandes rouges rôties ou en sauce, gibiers et fromages à pâte molle.

Température de service :
Entre 15 et 16 degrés

