



Château la Varière

Une sélection Meilleurs Terroirs

## ANJOU VILLAGES BRISSAC LA GRANDE CHEVALERIE

Rouge - 2015

Noble et complexe

### « UN VIN DE LOIRE AVEC BEAUCOUP DE CARACTÈRE »

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 Grande Chevalerie est un vin offrant un beau potentiel de garde.

### 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. Un élevage en fûts de chêne français neufs est ensuite réalisé pendant 12 mois pour obtenir de la complexité aromatique et de la puissance.

Temps d'élevage : 12 mois en fûts neufs (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 ilot 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

Rubis profond aux reflets sombres.

#### NEZ

Complexe avec des arômes de fruits noirs bien mûrs (mûres et cassis) et des notes torrifiées et vanillées.

#### BOUCHE

Volumineuse et complexe avec des notes intenses de vanille, chocolat et moka. Tannins puissants et soyeux à la fois.

### DU VERRE À L'ASSIETTE

Viandes rouges, gibiers, plats épicés et méditerranéens, fromages à pâte molle (Camembert, Epoisses, Mont d'Or, Reblochon), à croûte fleurie et pâte pressée..

Température de service :  
Entre 15 et 16 degrés

