



Château la Varière

Une sélection Meilleurs Terroirs

## Anjou Villages Brissac Vieilles Vignes Rouge - 2016

Généreux et structuré

« Un Grand vin rouge de Loire »

Nous sélectionnons méticuleusement les parcelles de cette cuvée dans notre vignoble : argilo-calcaires pour le Cabernet Franc et graves sur argile pour le Cabernet Sauvignon. Ces jolis terroirs en pente douce sont très bien drainés et permettent d'exprimer la quintessence de ces cépages.

### Du vignoble à la cave


**Cépages :** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Sols / Terroirs :** argilo-calcaire pour le Cabernet Franc et graves sur argile pour le Cabernet Sauvignon  
**Type de vinification et particularités :**  
Les baies de chaque parcelle sont dégustées pour vendanger au bon moment : quand le raisin commence à flétrir, tout en restant bien sain. La macération des raisins dure quatre semaines pour obtenir une bonne extraction des tanins. Le choix du Cabernet Sauvignon, élevé en fût de 12 mois, confère beaucoup de soyeux et de finesse tout en apportant de la structure. L'assemblage de ces deux cépages est réalisé 3 à 6 mois avant la mise en bouteille afin d'assurer l'homogénéité du vin.  
**Temps d'élevage :** de 12 à 15 mois en barriques pour le Cabernet Sauvignon


### 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 sols font partie des particularités qui nous permettent d'obtenir des maturités élevées pour les vins rouges et liquoreux.

### La dégustation

**Robe**   
Sombre aux reflets grenat foncé

**Nez**   
Puissant de fruits noirs et rouges mûrs voire confits, de tabac, de laurier et d'épices

**Bouche**   
Généreuse, opulente et structurée.  
Présence de la minéralité typique du terroir

### Du verre à l'assiette

Viandes grillées ou rôties, gibier.  
Fromages à pâte molle, à croûte fleurie et pâte pressée.

Température de service :  
Entre 15 et 16 degrés

