



Château la Varière

Une sélection Meilleurs Terroirs

## Bonnezeaux Les Roches Blanc liquoreux - 2015

*Généreux et aromatique*

« Un Cru d'exception »

Situé au cœur de l'Anjou sur la commune de Thouarcé, Bonnezeaux figure parmi les plus célèbres crus du Val de Loire. La présence du Layon, et les après-midis ensoleillés d'Automne offrent des conditions idéales au développement de la « pourriture noble ». Le Chenin touché par celle-ci est sublimé selon le savoir-faire de nos œnologues pour créer un liquoreux d'exception.

### Du vignoble à la cave

**Cépages :** Chenin Blanc botrytisé

**Sols / Terroirs :** Schistes gréseux et phanites

**Type de vinification et particularités :**

Le champignon *Botrytis cinerea* responsable de la pourriture noble concentre les sucres et les arômes dans la baie de raisin. Une récolte manuelle grain par grain et par tri successif permet de ne sélectionner que le meilleur. Le moût fermente lentement en barrique et à température régulée pour favoriser le développement des arômes. L'élevage sur lies fines apporte gras et complexité au vin.

**Élevage :** 12 à 15 mois sur lies fines

### 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** 

Brillante de couleur or

**Nez** 

Complexe sur des notes de fruits  
compotés ou confits (poire,  
abricot), des notes de miel et  
menthe fraîche

**Bouche** 

Généreuse, d'une longue  
persistance aromatique

### Du verre à l'assiette

En apéritif, avec du foie gras ou  
avec des viandes blanches en  
sauces crémeuses, des fromages  
persillés et des tartes caramélisées

Température de service :  
Entre 10 et 12 degrés



Médaille d'Or Decanter 2017  
Medaille d'Argent IWSC 2017  
Médaille de Bronze IWC 2017

