



Château la Varière

Une sélection Meilleurs Terroirs

Coteaux de l'Aubance La division Blanc - 2016

Généreux et structuré

« Un terroir unique »

Le Chenin, cépage emblématique du Val de Loire, bénéficie ici d'un terroir unique. Les brumes matinales, favorisées par la présence de l'Aubance, et les après-midis ensoleillés d'Automne offrent des conditions idéales au développement de la « pourriture noble ». Le savoir-faire de nos œnologues permet de créer un vin moelleux élégant et aromatique.

Du vignoble à la cave

Cépages : Chenin Blanc

Sols / Terroirs : Schistes caillouteux, sables et graviers d'Anjou

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 par tri successif permet de ne sélectionner que le meilleur. Le moût fermente lentement et à température régulée pour favoriser le développement des arômes. La fermentation est naturellement stoppée par la teneur élevée en sucre naturel du raisin.

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 

Jaune aux reflets or-vert.

Nez 

Élégant sur des notes de fruits à noyaux (prune, mirabelle), de fruits secs, de vanille et de caramel.

Bouche 

Gourmande et aromatique sur des notes de fruits exotiques. Parfaitement équilibrée entre les tanins et l'onctuosité.

Du verre à l'assiette

En apéritif ou avec des viandes blanches, poissons crévés ou fromages persillés.

Température de service :
Entre 10 et 12 degrés

