



Château la Varière

Une sélection Meilleurs Terroirs

Coteaux Du Layon Le Savetier Blanc moelleux - 2017

Gourmand et Equilibré

«Un moelleux a l'équilibre parfait »

Les brumes matinales, favorisées par la présence du Layon, et les après-midis ensoleillés d'Automne offrent des conditions idéales au développement de la « pourriture noble ». A l'origine des plus grand liquoreux du monde, nos œnologues y apportent un intérêt tout particulier. Les sucres et les arômes concentrés dans la baie de raisin sont ainsi révélés, offrant un vin moelleux et gourmand, parfaitement équilibré.

Du vignoble à la cave

Cépages : Chenin Blanc botrytisé

Sols / Terroirs : Schistes et siliceux

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 et à température régulée pour favoriser le développement des arômes.

Elevage : 6 à 9 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 sols font partie des particularités qui nous permettent d'obtenir des maturités élevées pour les vins rouges et liquoreux.

La dégustation

Robe 
Dorée

Nez 

Puissant et complexe sur des notes florales, de miel d'acacia

Bouche 

Gourmande, à l'équilibre parfait

Du verre à l'assiette

En apéritif, avec du foie gras, des viandes blanches et plats exotiques, des fromages à pâte persillée ou avec des desserts aux fruits

Température de service :
Entre 10 et 12 degrés



Médaille d'Or Concours International de Lyon 2018
Médaille d'Or Féminale Beaune 2018
Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2018

