



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHÂTEAU DU BREUIL, L'ANJOU

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Anjou Rouge

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 13.5%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Cabernet franc, cabernet sauvignon

Beschrijving:

Château du Breuil is een gevestigde waarde in Anjou (Loire). Het kasteel is gelegen in het hart van de Côteaux du Layon, bekend omwille van de fijne zoete wijnen. Maar men maakt er ook heerlijke witte wijnen die net als de zoete wijn gemaakt is van de chenin blanc druif. Een onderschatte druivensoort die in vele gedaantes kan verschijnen. De dominante druiven bij de rode wijnen zijn de beide cabernets met daarnaast gamay en ... de minder bekende grolleau noir.

Het kasteel werd rond 2010 overgenomen door een gepassioneerde investeerder die het ganse productieproces geoptimaliseerd heeft en resoluut de reconversie naar BIO heeft gerealiseerd.

Deze blend van 50/50 cabernet franc en cabernet sauvignon rijpt na de manuele pluk nog 9 maanden op inox.

Donkerrood gekleurd verschijnt hij in het glas met aroma's van peper en rijpe kersen (cassis), De mond is fris en fruitig met aanwezige tannine. www.chateaudubreuil.eu

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 17° bij een geroosterd stuk vlees, charcuterie of bij kaas.

Bewaartijd:

4-6 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHÂTEAU DU BREUIL, L'ANJOU

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Anjou Rouge

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 13.5%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Cabernet franc, cabernet sauvignon

Beschrijving:

Château du Breuil is een gevestigde waarde in Anjou (Loire). Het kasteel is gelegen in het hart van de Côteaux du Layon, bekend omwille van de fijne zoete wijnen. Maar men maakt er ook heerlijke witte wijnen die net als de zoete wijn gemaakt is van de chenin blanc druif. Een onderschatte druivensoort die in vele gedaantes kan verschijnen. De dominante druiven bij de rode wijnen zijn de beide cabernets met daarnaast gamay en ... de minder bekende grolleau noir.

Het kasteel werd rond 2010 overgenomen door een gepassioneerde investeerder die het ganse productieproces geoptimaliseerd heeft en resoluut de reconversie naar BIO heeft gerealiseerd.

Deze blend van 50/50 cabernet franc en cabernet sauvignon rijpt na de manuele pluk nog 9 maanden op inox.

Donkerrood gekleurd verschijnt hij in het glas met aroma's van peper en rijpe kersen (cassis), De mond is fris en fruitig met aanwezige tannine. www.chateaudubreuil.eu

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 17° bij een geroosterd stuk vlees, charcuterie of bij kaas.

Bewaartijd:

4-6 jaar